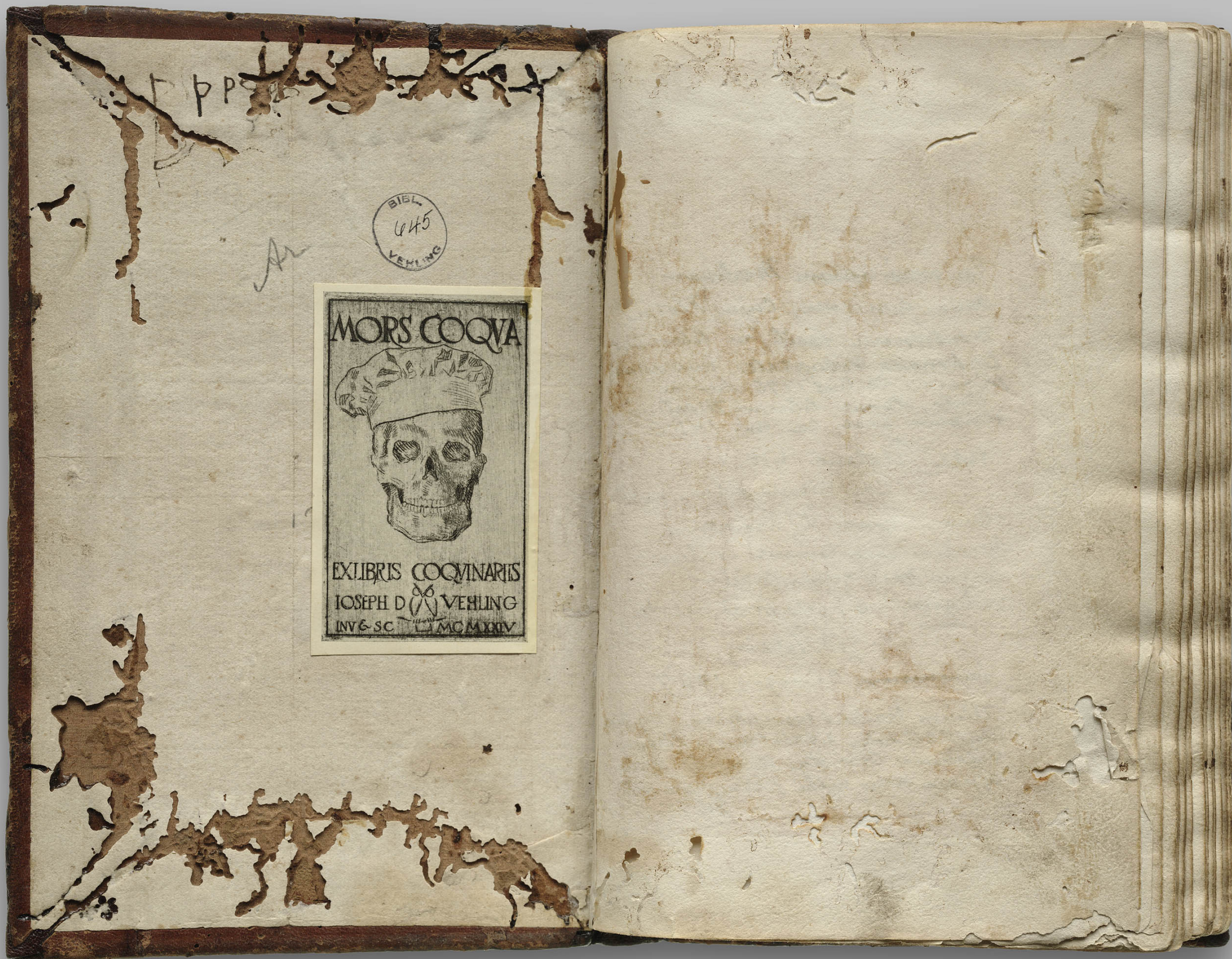






En verò ipsum Martinum,
suum amicum, Cuius Platina
mentionem facit in libro suo
De honesta voluptate, impressum
primum ca. an. 1475. Romae
Puto, itaque, librum Martini
scriptum esse ca. an. 1450

Vide Platina LIB. VI

Cap. Cibaria alba, qui ait
"Quem coquum, dii immortales,
Martino meo conemsi conferes?
à quo haec quae scribo
magna ex parte sunt habita"

J.D. Velling

invenimus, Chicago, 1927.

Alium Martini exemplarem, scriptum
ca. 1525, inter libris Baron Pichen
videmus. Hoc, ita, praesens archi-
typum esse mihi persuasum est.

J.D.V.

Lib. me. Raphael Baldoli

Do. a. W. Biting
Jan. 29, 1941

LIBRO DE ARTE COQVINARIA
COMPOSTO PER LO EGRGIO
MAESTRO
MARTINO COOVO OLIM DEL
REVERENDISS MONSIGNOR
CAMORIENGO
ET PATRIARCHA DE AQVILEIA.

Per dare ad intender qual carne merita
andare arrosto, & quale allesto: Carne
grossa di boue, et de vacca uole esser allesta:
Carne de vitello, Zio, e il parto dauanti, e
bono allesto, et la lonza arrosto, et le cosse
in polpette: Carne de castrone tutta e bo-
na allesto, saluo la spalla, et e bona arrosto
et etiadio la cossa: Carne de porco non e
sana in nullo modo, pur la schina uole
esser arrosto qn, e fresco con cepolle, et il
resto poi salare, o come ti piace: Carne de
capretto, e tutta bona allesto, et arrosto:
ma la parte de dietro, e meglio arrosto:
similemente, e lagnello: Carne de capra
e bona del mese de sennaro con la agliata:
De la carne del ceruo la parte de nanti, e
bona in brodo lardieri, Le lonze se potono far
arrosto, et le cosse son bone in pastello secco
o in polpette: similemente, e bona la car-
ne del Capriolo: Carne de porco saluatico
uole esser in peporata, o in cuero, o in
brodo lardieri: Carne de lepore, e tutta

Boue.

Vacca.

Vitello.

Castrone.

Porco

Capretto.

Agnello.

Capra.

Ceruo

Capriolo

Porco saluatico.

Lepore.

Coniglio

Vrzo

bona arrosta, ma la parte de drieto, e migliore, et la parte de nante, e bona i sapore come, e dicto: Carne de Coniglio, e meglio arrosta, ch' in niuno altro modo, et li lumbi sono la miglior parte de esso: Carne de Vrzo e bona in pastelli:

Per cocer Capponi, Rauoni, Fasani, & alti uolatili.

Volatilia omnia

Cicerone, ouer cisno, ocha, Anetra, Grua, ocha saluatica, Airone, & Cucogna, uogliono essere arrosto, piene de aglio, o cepolle, et altre bone chose: Rauoni, Fasani, Coturnici, Starne, Galline saluatiche, Pedarelli, Quaglie, Turdi, Merule, et tutti hateri boni scelli uogliono esser arrosto: Pollastri arrosto: Pipi, oni son boni allesto, ma arrosto son migliori: Palumbi saluatici son boni arrosto, ma son migliori allesto con pepe, & salua: Capone bono uole esser allesto, et quando, e ben grasso uole esser arrosto, similmente, e la gallina: Per hauere ogni carne bella allesto.

Chi uole hauer bella carne allesto la deue diuidere in pezzi come gli piace, & porla a mollo in aqua fresca per spatio de una hora, poi lauarla bene con aqua calda, et poi utoru con aqua fresca, et ponerla al foco in uno caldaro, doue no stia a stretto a'zio, che rimanghi piu bianca: Poi glidensi poner el sale secondo che e necessario, et schiumarla bene soprattutto, et se il sale non fosse netto

ponilo in vn pocha d'acqua calda, & i breue spatio ferni deliquato, et conuerso in salimora, laquale come sia rasertata se potra poner nel caldaro pianamente, a'zio che non se andassi la terra, che serra sul fondo: et se la carne fusse uecchia et dura, spacialmente cappone et gallina, causala parecchie uolte dal aqua bollente, et rinfredala nel aqua fresca, et in qsto modo serra piu bella et piu presto cotta:

Per fare ogni bello arrosto: Per fare bello arrosto de pollastri, de capponi, de capretti, o de qualunque altra carne ch' meriti essere arrosta: prima se fosse carne grossa, fagli trare un boglio, excepto se fosse de uicello giouine, et poi lardala, come se fanno li arrosti: se fosse cappone, fasano, pollastro, capretto, o qualunch'altra carne, ch' meriti arrosto, fa ch' sia ben netta, et polita, poi mettila in aqua bollente, et subito cauala fore, et ponila in aqua fredda, et questo se fa, a'zio ch' sia piu bella, & meglio se possa coniare: poi lardala, zio, e, con lardo bastuto, & altre chose conuenienti odorifere onta bn, secondo el gusto del tuo signore: Et drento se te piace gli poni de bone herbe con prume secche, marasthe, et visticoli, o in tempo, delagresto, et altre chose simile: poi mittila ordinatamente nel speto, et ponila al foco, et daghilo nel principio ad astio ad astio, perche sia bello & bono arrosto se deue cocere pian piano: et

qñ ripare, ch' sia presso ch' cotto, piglia vn pane
 bianco, et grattugialo menuto, et con esso pane
 mescola tanto sale, quanto te pare necessario
 p lo arrosto: poi gitta qsta mescolanza de pane,
 & de sale sopra lo arrosto in modo ch' ne uadi
 in ogni loco: poi dalli vna bona calda de
 foro, facendolo uoltar presto: et in questo
 modo hauerai el tuo arrosto bello, et colorito.
 De poi mandalo a Tabula qto piu psto, e meglio.
Per fare peperata de saluaticina.
 Per fare bona peperata de capriolo, o lepore, o
 porco saluatico, o d'altra saluagina: piglia tanta
 aqua, quanto uino rosso, et lauau bene drento
 la carne: dapoi passa qsta lauatura p la sta-
 migna, agiongendoli tanto sale qto te par ne-
 cessario: et poni a cocere la carne in la dicta
 aqua, & uino: et qñ e cotta, cacciala fora, et
 uolendone fare duo piattelli, tolli una libra, et
 meza de vna passa, et falla pistare molto bn.
 & toglì altrettanto pane tagliato in forte bruscu-
 lato bene sopra la gratiula, et ben mogliato in
 bono arto, pistalo inseni con dca vna passa, et
 potendo hauerne del sangue, ouero la coratella
 de la saluagina, farebe optimo pestarla con
 qste chose, lequale ben peste, se deue distempar
 col brodo di qsta carne, con un poco de sapa-
 zio, e uino cotto in mosto, et collaceto doue
 e mollato el pane: dapoi passa qsta materia
 p la stamigna in una pignatta, giungendoli
 spetie, peperò, Garofali, et canella, ouer cinna-
 momo, secundo te parra necessario: et qsta

peperata falla forte, o dolce de aceto, et de
 spetie, secundo el gusto comune, o del tuo. S.
 Dapoi falla bollire p spatio de meza hora
 sopra la brasna, in modo che non habia piu
 foco da una pte, ch' dall'altra, menandola
 spesse volte col cocchiaro: dapoi frigi la car-
 ne predita con bono lardo, et spartila ne
 li piattelli, et coprila de la pfata peperata
 laqual quanto, e piu negra, tanto, e piu bella.

Per fare brodo Lardieri de saluaticina.
 Per far brodo Lardiero de ogni carne salua-
 cina: in prima laua la carne in bon uino
 bianco mescolato con altrettanto aqua, et
 passa la lauatura p la stamigna, con laqle
 ponrai a cocere la dicta carne, agiongendoui
 bona quantita de lardo, tagliato in pezzi picoli
 come dadi da giucar, et ponigli etradio bona
 quantita de salua rotta con mano in tre o
 in quattro pezzi: et qñ e presso ch' cotta, po-
 noraili de bone spetie, come se dice de sopra.
 Et p far chel brodo sia un poco spesso, toglì
 duo, o tre rosti doua, scdo la quantita, et
 altrettanto fette di pane ben bruscolate al foro,
 et no troppo o niente abruscate, ma salante
 secche, et fane poluere: poi toglì un poco de
 brodo, et distempe qste chose in seme, et poni-
 le nel brodo, et possendo hauer del sangue,
 ouero la coratella de la saluacina, pestala bn,
 et ponila a cocer nel pfato brodo el ferra assai
 migliore: Ma nota che se del dicto brodo tu
 uorrai far piattelli, la carne uole esser tagliata

in pezzi grossi de una libra o di meza: et uolendone fare minestre, uole esser tagliata minuta: Nota etiamdio ch la carne da far peperata, et da far brodo lardiero, se cocc in la lauatura p no pendere quel sangue che esce fuori lauandola.

Per fare Ciuero de saluaticina.
Per far ciuero de carne saluaticina: in prima coci la carne in aqua miscolata con alre tanto aceto, et come, e, cotta, cauala fori del brodo, azio ch se sciucchi: Asciutta che serra frigila in bono lardo: et uolendo fare duo piattelli del dicto Ciuero, Togli una libra de uinapassa, et meza libra de amandole senza mondarle, et pista bene queste chose: Da poi toglì una libra de pane tagliato i sette, et seccato al foco, ma no troppo bruscolato, et ponilo a mollo in uno poco de uino rosso, et pistalo con le pdite chose, poi distempale col brodo de la dicta carne, et passate per la stamigna in una pignatta, et ponila su la brascia longi dal foco, facendola ben bollire per spatio de meza hora: da poi rimetti zenzero, et canella assai, che sia dolce, o forte secundo el comune gusto, o del tuo. S. Da poi tolli una cipolla, et coila in una pignatta con bono lardo tagliato menuto: et come la cipolla, e, cotta, pistala, et marinala molto bene, et ponila in seme col lardo, nel qual, e, cotta: et metti ogni cosa in la pignatta ne la qual sono le chose produte, lassandola

5
bollire anchora un poco piu: poi fa li piattelli de la prefata carne, et de sopra gli metti de qsto ciuero, et mandali a Tabula.

Per far pastello secco de Ceruo, o, Capriolo.
Per far pastello de carne de ceruo o de Capriolo: In prima taglia la carne in pezzi grossi come due pugna, et fagli trare solamente vn buglio in aqua mischiata con altrettanto aceto & con sale secundo il bisogno. Dopo cauala fori & ponila in laucho ch l'umor del brodo esca fuori & sciscucchi vn pocho la dicta carne. Dopo toglì peperone & canella poluerizata i seme guagnendoli del sale secundo la quantita de la carne: & toglì de buon lardo & faine lardoni, & auoltali ne le spetie predite & i larda ben per longo la dicta carne. Et habi de garofoli sani, & piantane molci da ogni canto i la dicta carne, la quale etiam duo uole esser bene i uoltata i le dictie spetie. Dapoi toglì de bona farina & fa la crosta vn pocho piu grossa ch quella de le lasagne. Et ad ogni pezzo di carne fa la sua spoglia di tale crosta & ponila accacer nel forno ad ago ad ago & uole esser ben cotta, & simili pastelli se possono conseruar quindici di, & etiam mese.

Et far pastelli de carne de uicello, o Capone, o qualunqua altra carne, o de ucelli. In prima toglì carne magra quella quantita ch ti piace & battila bene minuta col coltello, & toglì de

bon grasso de uitello. & mischialo bene co la
ditta carne, giorgendoui de bone spetie secu-
do il comune gusto, o secundo il gusto del pal-
te. Dapoi fa le tue croste de pasta secundo lo
lusanza di pastelli & ponilo accocer nel forno.
Et come siano cotti toglì due rossi doua. De
bono agresto. Vn pocho di brodo grasso. & vn po-
cho di zafferano. & batti bene queste cose
i seme. & ponile nel pastello. Et se tu no sape-
si far le croste cocelo nela padella como se fa-
no le torte. Et nel dicto pastello si po metter
vno o doi pollastri o vero pippioni. o capponi.
o qualunq alero ucello integro. o tagliato.

Et fare vna crostata de pippioni. o de pollastri &c.
In prima fa bollir la carne vn pocho. et i co-
minci esser pressa ch cotta. Et poi tagliala
in pezzi piccholi & frigela co vno bono lardo.
Dapoi fa nella padella vna crosta de pasta
grossa como e quella de li pastelli & metti
gli dentro duna carne sopra giorgendoui
de le prugnie secche. o uero cerasse. & de poi
togli de bono agresto. vn pocho de brodo gras-
so. & oho oua & batti bene queste cose in
seme. & toglì del petrosillo maggiorana. &
menta. & batti bene queste herbe col coltello.
& dapoi metti tutte queste cose in vna pignat-
ta & ponila al focho. cioe. sopra la brascia
tanto chel cocchiaro se comencie imbrat-
tare miscolandola continuamente col

dicto cocchiaro. Dapoi metti questo tal bro-
detto sopra la ditta crostata. & dapoi ponila
al focho como se fusse vna torta. & como
pare ch sia presa mandala ad tauola. &
fa ch la ditta crostata sia dolce. o bruscha
secundo il comune gusto. o como piace al
patrone.

Et fare vn soffritto de carne. o de pippioni. o
de pollastri. o capretto In prima mettili
molto bene & tagliali in quarti. o vero
in pezzi piccholi. & poneli in vna pignatta
afrigere con bono lardo uolendo spesso uol-
te col cocchiaro. Et quando la carne e
quasi cotta getta fore la maior parte del
grasso dela pignatta. Et dapoi toglì de bo-
no agresto doi rossi doua. vn pocho pocho
de bono brodo & de bone spetie. & mescho-
la queste cose in seme con tanto zafra-
no ch siano gialle & ponile i la dicta
pignatta in seme cola carne & lascial
bollir anchora vn pocho tanto ch tutte
queste cose ti parano cotte. Dapoi toglì
vn pocho pocho de petrosillo battuto me-
nuto & ponilo i seme col dicto soffritto i
vn piattello & mandalo ad tauola. Et que-
sto tale soffritto vole esser dolce o agro
secundo il gusto comune o del patrone.

Et fare vn pastello i vna pignatta. Togli p-
ma de la carne & de bon grasso de uitello.

& tagliala ben menuta, & mettila i la pignatta. Et se co la dicta carne e grasso ti pare ponerui pollastri, o pippioni fa como te piace. Et dapoi metti la pignatta longi dal focho sopra labrascia. Et quando comincia aboller fa ch sia bene schiumata, da poi mettiui vn pocha di uiua passa & togl x vn pocha de cipolla tagliata minuta & frutta con vn pocho de bono lardo, & mettila i fenne collardo nela pignatta. Et quando te pare quasi cotta metteui de bone spezie & della gresto. Et se te pare gli poi metter vno o doi rosci doua battuti. Et quando il dicto pastello e cotto mandalo adtauola.

Et far vn mirause catalano In prima togl pippioni, o pollastri, o capponi & acconciali como si fanno arrosto, & poneli arrostar nel speto, & quando siano mezzi cotti cauati fore, & diuidili in quarti. Et dapoi de uidi ogni quarto in quatro parti & poneli in vna pignatta. Dapoi togl amandole bruschiolate fatto lacener calda, & nettale co vn panno senza nettarle aloramente, & pistale, & poi togl doi o tre fette di pane vn pocho bruschiolate, & tre o quatro rosci de oua, & pista ogni cosa co le amandole, & di stemperale co vn pocho de bono aceto & de brodo, & passale per la stamegna, & da poi il metti nella dicta pignatta sopra la carne giungendou de bone spezie, & maxime canella assai, Zenzeuero, &

& zucchero assai. Et dapoi metti la pignatta sopra labrascia, & falla bolli per spatio di na hora menandola sempre col cocchiaro. Et como sia cotto manda questa corale mirause adtauola in piattelli o uero i menestre ch sera piu conueniente.

Per fare pauoni uestiti con tutte le sue pene che cotto para uiuo, et butte foro pel becco:

Et fare pauoni uestiti ch pareno uiui. In prima se uole amazar il pauone co vna fenna fucandogli la sopra al capo, o veramente cauargli il sangue sotto la gola como ad vn capretto. Et dapoi fendilo sotto lo corpo cioe da lo collo per insino ala coda tagliando solamente la pelle & scorticalo gentilmente ch non guasti ne penne ne pelle. Et quando tu hauerai scorticato il corpo riuersa la pelle del collo per ifino apresso al capo. Poi taglia il dicto capo ch resti attaccato ala pelle del collo, & similmente fa ch le gambe restino attaccate ala pelle de lo cosse. Dapoi acconcialo molto bene arrosto, & impielo de bone cose con bone spezie & togl garofoli integri & piantagli per lo petto, & ponilo nel speto & fallo cocere ad ascio, & dintorno al collo ponerui vna pezza bagnata acio ch lo focho no lo secchi troppo, & continuamente bagna la dicta pezza. Et quando e cotto caualo fore & riuestilo co la sua pelle. Et habi vno ingegno di ferro futo i vn taglien & ch passi per i piedi & per le gambe del pauon

Acio ch'il ferro non se ueda, & quel pauone sia
in piedi dritto col capo ch' para uino, & acco-
cia molto bene la coda ch' faccia la roza. Se
voli ch' gitti focho per il betcho, togl' vna quar-
ta oncia de casara co vn pocha de bombace si-
intorno, & mutila nel becho del pauone, &
mettiui etiam di vn pocha de acqua d'ite
o de bon vino grande. Et quando il uorrai
mandar ad tauola appiccata il focho nel dicto
bombace, & giettera focho per bon spatio di
tempo. Et per piu magnificenza quando il
pauone e cotto se po i dorar co fogli d'oro
battuto & sopra lo dicto oro por la sua pelle
laquale uole essere in brattata dalcanto d'oro
con bone spetie. Et similmente si po fare de
fasciari, Gruue, Oche, & altri ocelli, o cap-
pi o pollastri.

Er aconciar bene vna porchetta. Fa in prima
ch' sia ben pelata in modo ch' sia biancha & net-
ta. Et poi fendila per lo derotto dela schina, &
caccia fore le interiori & lauala molto bene.
Et da poi togl' ifigatelli dela dicta porchetta,
& battili bene col coltello i seme con bone
herbe, & togl' aglio tagliato menuto, & vn
pocho di bon lardo, & vn pocho di caso grat-
tato, & qualch' ouo, & pepero pesto, & vn
pocho zafrano, & mescola tutte queste cose
& mettele i la dicta porchetta, reuersandola
a modo ch' si fanno le tenche, cioe, ponendo
quello di dentro di for. Et da poi cusila i seme

8
& ligala bene & pomila accocer nel speto, o
uero sulagraticula. Ma falla cocer adascio
ch' sia ben cotta cosi la carne como etiam di
il pieno. Et fa vn pocha de salamora co aceto
pepero & zafrano, & tolli doi o tre ramice-
le de lauoro, o saluia, o rosmarino, & gietta
spesse uolte di tal salamora i sulla porchetta.
Et simile si po fare de oche, Anatre, Gruue,
Capponi, Pollastri, & altri simili.

Er fare pollastri allesti co agresto, vogliamo of-
fer cotti co vn pocha di carne salata. Et qn-
do sono mezzo cotti, togl' agresto sono, &
taglialo per mezzo & cacciam fore le grane
del dicto agresto, & ponilo accocer coli dicti
pollastri. Et quando sono cotti togl' vn po-
cho de petrosello & menta tagliata men-
ta menuta & vn pocho di pepe & di zafr-
ano poluerizati, & tutte queste cose poni
in seme coli pollastri & col brodo i vn piat-
tello & mandali ad tauola.

Er fare pollastro arrosto si uole cocer arrosto,
& quando e cotto togl' fucho di pomaranci,
o uero di bono agresto con acqua rosata, zuc-
charo, & canella, & metti il pollastro i vn piat-
tello, & da poi gettaui questa tal mescolanza
di sopra & mandalo ad tauola.

Er fare polpette di carne de vitello, o de altra
bona carne, In prima togl' de la carne magra

de lacossa & tagliala i fette lunghe & sottili & battile bene sopra vn tagliero, o tauola co la costa del coltello, & toglì sale & finocchio pesto & ponilo sopra la dicta fetta di carne. Dapoi toglì de petrosimolo, maiorana & de bon lardo & batti queste cose insieme co vn pache di bone spetie & distendile bene queste cose i la dicta fetta. Dapoi i uoltela i seme & polla nel speto accocer, Ma nò la lassara troppo seccar al focho.

Per fare coppiette al modo Romano.

A glia la carne i pezzi grossi como vno ouo, ma non la forni di tagliar, perche lidutti pezzi deueno restar attaccati luno collaltro, & toglì vn pocho de sale & de putanema, cioe, il seme di coriandri, o vero finocchio pesto, & in brattane bene lidutti pezzi, & da poi poneli vn pocho i soppresscia & coceli in lo speto arrosto mettendo i esso speto tra luno pezzo & laltro vna fettolina di lardo sottile per tener le dictie coppiette piu morbide.

per fare mortadelle de carne de vitello.

I glia de la carne magra de lacossa & battila co vn pocho di lardo, o di bon grasso de vitello como si bacte la carne de i pastelli. Dapoi tagli petrosello & maiorana battuta ben menuta, & vn rosso doua co vn pocho di caso grattato piu & mancho secundo laquantita che uol fare & spetie & zafirano, & mescola tutte queste cose con la dicta carne, & da poi toglì di rete de porcho, o di crastone, o d'altra bestia

pur che sia bona & liga molto bene la dicta mescolanza i questa tal rete, facendone pezzi di grossezza duno ouo, o simile, & ponila adrostir nel speto & che si cocha adagio, & che non sia troppo cotta.

per fare Tomacelli.

O gli figatelli di porcho & altri figatelli & coceli allesto, ma non troppo, da poi gratali como se gratta il caso, & toglì vntrescha de porcho secundo laquantita de figatelli & battila molto bene. Et toglì vn pocho de cascio uetchio & vn pocho de cascio grasso & vn pocha de maiorana & petrosillo & vuapassa & spetie & doi o tre oua secundo laquantita, & pista tutte queste cose i seme con li figatelli. Et da poi fa li tomacelli grossi como vna noce, o vero como vno ouo & fascia ogni vno disperso co la rete del porcho. Dapoi coceli i la padella co bon lardo & deuona spocer adagio, & nò siano troppo cotti.

per fare bon ceruellate de carne de porco, o de vitello giouine.

I glia carne magra senza neruo cioe, de lacossa, & di bon grasso di porcho o de vitello, & battilo tanto minutamente col coltello quanto sia possibile. Dapoi toglì di bon cascio uetchio, & vn pocho di bon cascio grasso & di bone spetie & doi o tre oua & similemeto del sale secundo laquantita, & mescola diligentemente tutte queste cose insieme & fa che siano vn pocho gialle di zafirano, & toglì

dele budella grosse del porcho, & nettale molto bene ch' siano fortili ch' no gli resti niente di grasso, & impieli de questa materia & stringila bene nele ditte budella & falle lunghe, o curthe como ti piace, & uogliono essere cotti allessi, & non possono durare piu ch' due di in perfectione. Niente di mancho secundo el tempo il bisogno si possono conseruar quindici o uenti di & piu se seranno ben gouernati.

E tu uorrai far bone salzucchie di carne di poco o d'altra carne. Togli de la carne magra & grassa i fine senza nerui e tagliala ben monuta. Et se la carne e, dece libre mettu ue vna libra de sale due oncie de finocchio ben netto, & doi oncie di pepe pistato grossamente, & mescola bene queste cose insieme & lassale star per vn di Et dapoï toglì di budelli ben netti & ben mondi & impieli de questa carne & poneli asciuccar al fumo.

E r fare dui piattelli di gelatina. Togli quaranta piedi de crastoni, & scorticali & cacciane for le ossa & poi li ditti piedi amoglio i acqua fresca per spatio di tre o quattro hor. Da poi lauagli molto bene & toglì vn bocchale da coto biancho, vn bocchale di uina biancho & doi bocchali d'acqua, & poneli accocer li ditti piedi sopra giorgendoli del sale secundo il bisogno, & falli bolli ad agio ad agio schiumandoli sopra tutto co bona diligencia. Et

10.
como siano mezo cotti toglì vna quarta di pepe sono, vna quarta de pepe longo, vna quarta de grano de paradiso, vna quarta di canella in tegra, & meza quarta di spicconardo. Et pista tutte queste cose grossamente ch' siano rotte & no pistate & ponile abollire con li ditti piedi Et lassali bolli tanto ch' sia consumata la terza parte. Et quando li piedi son ben cotti cacciali fora, & ritorna il brodo al focho, & como comincia a bollire ponui dentro dece bianchi doua battuti tanto ch' siano schiuma, & dagli vna uolta col cocchiaro & subito passa il brodo per vn saccho di lana doi o tre uolte in seme co tutta la mescolanza ch' sia ben colata, lassando star continuamente ferma la detta mescolanza nel saccho, & quante piu uolte il coli sera piu netto & stillato. Et da poi habi apparecchiata la carne di pollastro o di capretto, o di cappon & sia cotta quanto bisogna, & sia tolta via la pelle dela detta carne & ben biancha & ben netta, & ponila asciuccar tra doi pani bianchi, & ponila i li piattelli & da poi vi poni sopra il detto brodo, & poi poni li piattelli i locho fresco & lassala gelare.

I gla vn quarto di capretto & concialo molto bene como vole essere arrosto, & i lardato & ponui per dentro assai aglio i spichi modate amodo se uolesci impietrar, o i lardar. Dapoï toglì de bono agresto, doi rosci doua, doi spichi

daglio ben pisto / vn pocho di zafrano vn po-
cho di pepe / & vn pocho di brodo grasso / &
mescola tutte queste cose i seme & ponile
in vn baso sotto il capretto quando sarroste / &
bagnalo qualch uolta con questo tal sapore /
Et quando e / cotto poni il quarto del capret-
to in vn piatto & ponili di sopra il duto sa-
por & vn pocho & vn pocho di petrosillo bat-
tuto menuto / Et questo quarto di capretto
vole esser ben cotto & magnato caldo caldo.

Per far brasole de carne de vitello.

O gli de lacarne magra di lacossa / & tagliala i
fette sottili ma non troppo & battile bene con
la costa del coltello / Dapoi toglisale & finocchio
et ponili sopra da adogni canto de le dette
fette poi mettele i soppressia per spatio de me-
za hora se tu hai el tempo / Et da poi ponile
arrostar sopra la graticola / uoltandole secundo
lo bisogno / & tenendogli continuamente vna
fetta di lardo di sopra per tenerle humide /
Et queste tal brasole de ueno esser no troppo
cotte / & magnate subito cosi calde calde / &
darate bono gusto & bono appetito de beuer.

Et fare figatelli de vitello / o di pollastri / o di po-
cho / o d'altro animale / Se sonno de vitello / ta-
gliali i pezzi como vna noce / & imbrata-
li di sale / de finocchio / & di spezie dolci / & i
fasciali i rete di porcho / o di vitello / & maglio
di capretto / & poneli accocer nel speto / & no
uogliono esser troppo cotti.

Per fare Carbonata.

O gli lacarne salata ch uerpellata digrasso et
magro i seme / & tagliala i fette / & ponile acco-
cer nela padella & non le lassai troppo coce-
re / Dapoi mettele in vn piattello & pettaui
sopra vn pocho di zucchero / vn pocho di
cannella / & vn pocho di petrosillo tagliato
menuto / Et similemente poi far de Sumato
o presutto giorgendoli i scambio da ceto del
fucho daranci / o limoni quelch piu ti piace-
se & farratte meglio beuere.

Per cocer li Tordi / et farli el sapore.

O ncia li tordi arrosto como se couene / Et poi
togli dele amandole ben bianche & ben pisto
& metti co esse assai de sandoli A cio chel
sapor sia rosso / & di stemperarelo co vn po-
cho di agresto & vn pocho di brodo quinge-
doui del zenzeuero & cannella assai / Et
da poi passa questo sapor per la stamegna
i vna pignatta / Et da poi ponila abollere per
spatio d'un quarto d'un quarto d'ora / o ci-
ca / Et como li tordi son cotti mettili in vn
pignattello & impielo del duto sapor / Et
poi far in altro modo mettendo al duto
tordi fucho de naraci o de lomonu co sa-
le & spezie dolci

Per cocer una testa de vitello o boue.

O rto lo vitello o uero lo boue Togli la testa &
pelala con acqua calda como le porchette
& mettila molto bene & poi la cotti allessa /
Et per suo sapor toglia gliata / Se tu la uorrai

rostri arrostita nel forno & impiela di aglio
& de bone herbe con spezie & altre bone co-
docente afor il pieno, & i questo modo, e,
molto bona.

Per coniar el ceruello dun uicello.

V ando la testa e cotta allessa caccia for il cer-
uello, & rompielo molto bene. Dapoi toglì doi
rossi doua, vn pocho de pepe pisto, vn pocho de
agresto, & vn pocho di sale, & ogni cosa mi-
scola insieme col dicto ceruello. Et ponilo
afriger nella padella con vn pocho di stru-
to. Et como se comencia a prender caccialo
for in vna scutella, & ponui di sopra dele
spezie dolci. Et questa cosa vole esser magna-
ta subito.

I glia le becchafiche & nettale molto bene no
cacciando ne mouendo niente delle interiori.
Dapoi toglì dele foglie deuote & mettepli
dentro del sale, finocchio, & vn pocho di lar-
do & i fascia le dicto becchafiche in quelle
foglie, & mettele accorer per spatio de meza
hora, o mancho perch se coccino presto sotto
la conere calda. Et se tu li uoli arrostiti le-
gale aquattro aquattro i torno al speto p-
la testa, & per li pedi insieme. Questo si fa per-
ch no gli guasti lo speto.

Per coniar starna al modo catalano.

Ogli la starna & cocila arrosto, & quando e cot-
ta cacciala for, & sparti le ale & la polpa del-
petto dal corpo de la starna. Dapoi metti in

in tal fesur vn pocho di sale, vn pocho di spe-
zie dolci, vn pocho de garofani pesti miscati
in seme, & vn pocho di fucho di poma ranci,
o delimonni, o di agresto. Et questo si uol far
quando la starna e calda, & no uole esser
troppo cotta, ma uerde, quasi ch sanguini
cioe, ha molto cotta, & calda calda, & uol-
tata presto & non adagio.

Per far strutto de porco.

I glia assogna frescha, o uero lardo fresco, &
taglialo i pezzi, como vna castagna, & met-
tegli assai de sale. Dapoi pistalo molto bene
& lascialo star vndi costi pesto. Et da poi
ponilo al focho i vn callaro. Et se sera ceto
libre poneui dece, o dudici boccali d'acqua
& lascialo bollir adagio adagio tanto ch
sia ben squagliato. Dapoi cola questo stru-
to per vna stamegnia. Et da poi piglialo
pian piano di sopra. A cio ch tu non toli
dell'acqua ch stara di sotto & ponilo i vn-
vaso netto & tieni il dicto uaso in locho fre-
sco. Et i questo modo durara questo stru-
to vno anno.

Per far una uentresca di uicello piena.

I glia la pancia del uicello & fagli vn bugio
nel canto. Tanto ch tu ce possi mettere il
pieno, il quale deue esser de queste cose fto
in frascipite cioe, de bon caso uecchio, quat-
tro oua vn pocho di pepe vn pocho rotto, vn-
pocho di Zafraño, de vuapassa, & vn pocho
de petrosello & maiorana, & menta baptuta

bene, & meschia tutte queste cose insieme. Et
da poi mettile in la detta pancia, & ponila
acocer allessa, & fa ch' sia ben cotta.

Intanto il coltello in mezzo del presutto, e poni-
lo al naso, se'l coltello ha bono odor il presut-
to, e bono, & così per lo contrario. Et se tu
lo uoi cocer & ch' duri più tempo cotto. To-
gli di bon uino biancho, o uero aceto, & al-
tretanta acqua ma meglio sarebbe senza
acqua, & nel dicto uino fa bollir il presutto
tanto ch' sia mezzo cotto. Et da poi le ua-
lo dal focho, & lassa el presutto nel brodo ch'
sia freddo. Et da poi caccialo for, & in questo
modo sera bono & durara vn bono tempo.

Principalmente la firmata non uole essere
troppo grassa, & uole esser ben rossa, & cot-
ta nel predicto modo del presutto, & simel-
mente le lingue, & quanto e più grassa
la lingua, tanto e migliore, & uogliono esser
vn pocho più cotte ch'el presutto. Et così ogni
altro salato uole esser cotto in questo modo.

Per far vn pastello de creste, ficatelli, & testicoli di galli.

Agliu ciaschuna de le creste in tre parti & li
ficatelli in quattro, & li testicoli lasciali sani
& toglì vn pocho di lardo & taglialo ben me-
muto, ma non lo batter. Et toglì doi, o tre
once de bon grasso de vitello & battilo mol-
to bene, & meglio farai co la medolla del
boue o uero de esso vitello, & habi trenta

13
o quaranta cerasse brusche & setche, & ca-
nella & zenzero assai zucchero & ra-
suoli pochi & meschia tutte queste cose in-
sieme, & fa vn pastello & ponilo acocer
nel forno, o nella padella. Et quando e me-
zo cotto toglì vn rosso douo, & zaffrano, &
agresto, & batti insieme & mettele nel dicto
pastello, & lassalo star tanto ch' sia cotto.

Acocer vn pipione et farlo senza osse.
Concia il pipione & nettalo molto ben, & fallo
star amoglio in aceto ben forte per spacio de
vintiquattro hor, & da poi laualo molto be-
ne, & impielo de bone cose co bone spetie,
& cocilo allessa, o arrosto como ti piace, &
in questo lo trouarai senza ossa.

Per far che vn pipione para due.

Agliu vn pipion & pelalo molto bene senza
acqua & guarda non squarsciar niente la-
pelle. Da poi caccia fore le interiori & riuer-
sa la pelle in modo ch' resti sana, & cacciala
for & dorrzala, & impiela de vno pieno
fatto de bone cose, & parera vn pipione
interio. Da poi concia el corpo del pi-
pione, & coci luno & laltro allessa, o ar-
rosto como ti piace. Et se lo coci arrosto
togli vn pocho de pane grattugiato & di-
sale. Et quando il pipione e mezzo cotto
gettali di sopra del dicto pane, & toglì vn
rosso douo & agni el dicto pipione co vna
penna tanto ch' facci vn pocho di crosta,
& dagli vn pocho di focho ch' gli faccia

prender color. Et i questo modo par ch'no
sia scortucato. & così parerado dai.

Capitolo. 2º. p' far ogni maniera de
uiuande. et primo. Per far bianco
mangiare sopra caponi.

ER FARNE dudi menestre. Toqli
doi libbre de amandole. & pistale molto bene.
Et accio ch' siano piu bianche tenile amo-
glio vn di co vna nocte i acqua fresca.
Et dapoi pistale molto bene. & quando
sono pyste ponile vn pocho d'acqua fre-
sca. accio ch' non facciano olio. Dapoi to-
gli vn petto di cappon & pistalo co le ditte
amandole. & togli lamollitia dun pane
biancho. & mulla amoglio i brodo magro
de cappon. & pistala co le ditte cose. &
togli vn pocho de agresto. meza oncia di
Zen-Zeuero ben mondato accio ch' sia
biancho. & meza libra o piu de zuccha-
ro. & di stempera tutte queste cose co bro-
do magro di cappon. & passale per lasta-
megna i vna pignatta ben netta. & po-
ni la ditte pignatta sopra la brascia lon-
gi dal fochio menandola spesse uolte col
cocchiato. & lassali coter per spacio meza
hora. & quando e cotta metteri tre on-
cie de bona acqua rosata. Et poi fa le me-
nestre. o uero copri il cappon. o altra ui-
uande ch' sefa de la ditte uiuande. & ma-
dala ad tauola. Et se tu ne copri il cappon

per piu belleza ponili di sopra paricchi
grami de poma. Et se tu sai ch' questa
uiuanda sia de doi colori. Toqli vn rosso
d'ouo. & del safrano. & mescola queste co-
se co vna parte de la ditte uiuande. & fa
ch' sia piu agra de agresto ch' la biancha.
Et in questo modo si chiamara fior de Gene-
sta. Et se tu ai doi capponi copri luno de
la biancha. & laltro dela gialla.

Per far .xii. menestre de bianco man-
giare a la catalana.

Piglia doi bocchali di lacte de capra. & octo o-
cie di farina de riso ben fina. & ponila i
aboglier nel dicto lacte. Dapoi piglia il petto
de vn cappon morto quello medesimo di.
& ch' sia mezo cotto. & desfila tutto questo
petto sottilmente como capegli. & da poi i
mucilo nel mortale & non gli dar se no doi
traatti del pistone. Dapoi quando lo lacte
ha bolluto meza hora gettaui dentro lo-
dicto petto cosi sfilato co vna libra de zu-
ccharo. & lassalo bollir per spacio de quat-
tro hor uel circha. & questa cosa uole esse
menata continuamente col cocchiato dal
principio i fine ala fine. Et per cognoscer
quando ella e cotta tira el cocchiato &
parera ch' sia vischio. Et da poi ponegli del
acqua rosata como e dicto di sopra. &
fa le menestre sopra le quali metteri vn
pocho di zuccharo & da poi mandale ad tauola.

Per far un brodo consumato de capponi
o de fasiani, o starna, o caprioli, o
puponi, o colymbi saluaticchi.

Iglia de queste cose & nettale molto bono.
Et se vorrai consumar vn cappono & far-
ne doi menestre, Togli vna pignatta ch
tenga quattro bocchali d'acqua. Et metti-
ui dentro questo dicto cappono, loquale
vole hauere rotte tutte le ossa, & ponilo
al focho, dapoi metteui vna oncia de ca-
ne salata magra & tronca o quaranta
granelli di pepe rotto, & vn pocha di canella
rotta, & tre, o quattro garofoli & cinque
o sei foglie di salua rotta i tre pezzi & doi
de lauoro, & lassa bollir questa pignatta per
spatio de sette hore i modo ch gli resti sola-
mente doe menestre de brodo, o mancho
se voi ch scia bono, & guardati de metter-
gli sale, Et se questo brodo si farra per i
firme no gli metter carne salata, & met-
tigli pochissime spezie, & i questo modo se-
ra bono, per sani & per i firmi.

Er far dece menestre di brodetto piglia trema
rossi doua, & bono agresto, & bono brodo de-
dicarne, o di capponi ch serra assai meglio
& vn pocho di zafrano, & vn poche di spezie
dolci, & mescolale i seme, & passale per la-
stamegnia & ponile i vna pignatta, & met-
ti la dicta pignatta sopra la brasca longi
dal focho menando continuamente col cocchi-
aro, & como tu vedi ch lo cocchiaro comincia

ad imbrattarsi leuala dal focho, & no las-
sar pero dimenar col cocchiaro tanto ch
dicesse doi paternostri. Dapoi fa le meno-
stre & mettegli vn poche di spezie dolci di
sopra, & fa ch scia dolce, o agro secudo el
comuno gusto.

Er fare dece menestre di brodetto biancho
Togli meza libra damandole, & mondale
& pistale ben & poi vi metti vn pocha d'ac-
qua fresca Acciuch non facciano olio. Dapoi
togli vinti bianchi doua vn pocha de mol-
licha de pan biancho vn pocho de agresto,
vn pocho di brodo dicarne, o de capponi
& vn pocho di zenzeuero biancho, & pista
tutte queste cose, & passale i seme co la-
mandole per la stamegnia, & fallo cocer
al modo dicto di sopra dell'altro brodetto.
per far brodetto uerde.

Ogli tutte quelle cose ch si contengono nel
primo brodetto excepto el zafrano, & togli
de lebiere, & vn pocho di petrosello, & de-
le foglie di grano se tu ne poterai hauer,
& pista ogni cosa & passa per la stamegnia
& cocilo como e dicto di sopra.

Per far Zanzarelli.

Er farne dece menestre Togli octo oua &
meza libra de caso grattugiato, & vn
pane grattato, & mescola ogni cosa in
seme. Dapoi togli vna pignatta co bro-
do dicarne giallo di zafrano & ponila

al focho / & como comincia abollir getta dentro quella materia / & dagli vna uolta colocchiaro / Et como te par ch' sia presa toglila dal focho / & fa le menestre / & mutui dele spetie di sopra.

Zanzarelli verdi.

A como e detto di sopra / & no gli porre zafrano & grongili quelle herbe del brodetto verde.

Et fare zanzarelli i bocchoncelli / o bianchi / o verdi / o gialli fa la materia como se contene di sopra se cundo il colore ch' tu gli uorrai / & sia alquanto piu dura / & toglì vn cocchiaro piccino / Et quando il brodo comincia abollir fa li bocchoncelli como vna faua / & gettagli ad vno ad vno nel brodo.

Et fare zanzarelli bianchi piglia vn pocho de lacte de amandole & perne biancho grattugiato / & del biancho de ouo / & muti de bon brodo de carne / & megli ferrete di bon pollo grasso / In vna pignatta co vn pocho de lacte damandole / Dopo co cili como e detto di sopra.

Farro con brodo de caponi o ale carne.

Et fare dece menestre / In prima lo netto & lauato molto bene / & cocilo co bono brodo de capone / o daltro pollo grosso / & vole bollire assai / Et quando e cotta mutui

16
di bone spetie / & toglì tre rossi doua / & vn pocho del detto farre alquanto refredato / & di stempera bene i seme / Et da poi gettagli nel detto farre & mescolalo / Et vole essere giallo di zafrano.

Riso con brodo de carne.

A como e detto del farre / Ma molti sonno ch' non uogliono oua col riso / Sichi in questo rimetteti al gusto del patrone.

Miglio con brodo de carne.

O ci il miglio co brodo de carne / & fallo bene bollir adagio menandolo bene / & riguardandolo dal fume & uole esser giallo di zafrano / Et In prima vole esser ben netto & lauato co acqua calda como il Riso.

Per far brodetto de pane oua / et caso.

A bollir il pane grattugiato per vn quinto de hora in brodo de carne / Et toglì vn pocho di caso grattugiato / & sbattilo con oua / & lassa alquanto refredar il pane boglito / Et da poi vigitta le dute oua & caso / & mescola molto insieme / Et tal menestra vole esser gialla di zafrano / & alquanto spessa.

Per far una menestra de verzufo

Iglia quattro rossi doua fresche / meza oncia di cannella / quattro oncie di zuccharo / doi oncie de acqua rosata / & quattro de succho di pomaranci & batti molto bene tutte queste cose i seme / & cocile como se cote il brodetto / & vole esser vn pocho gialla Et tal

menestra se couene di stare.

Faua menata.

Ogli de la faua franta, & nettala molto bene, & lauuala & ponila al focho. Et como leua vn boglio getta quella acqua, & mettiui tanta altra acqua ch'auanzi vn dito sopra la faua, giorgendoui etiamdio el sale necessario secundo la quantua. Et ponila abogliu sopra labrascia longi dal focho, & coprila, & lassala ben cocer & bene asciuchare, & da poi menala molto bene in vn mortajo. Et da poi ritornala a scaldar in vna pignatta. Et togli vna cipolla tagliata menuta, & ponila a frigere in vna pignatta co vn pocho di bono olio, & sia ben cotta & non arsa. Et togli vn pocho di saluia & di fachi o vero panni & tagliale menute, & ponile ne l'olio co la ditta cipolla, & fa ch'fia caldo. Da poi fa le menestre de la faua menata, & ponui di sopra del dutto olio, & de le cose ch'fanno in esso, & gettavi etiamdio di sopra di bone spetie.

Piselli fruti in carne salata.

I glia ipeselli co le scorze como stano, & fagli dar vn boglio. Et togli carne salata vergellata, & tagliala in fette sottili & lunghe mezzo dito & frigile vn pocho. Et da poi metti li ditti peselli accocer co la ditta carne. Et ponui vn pocho de apresto. vn pocho di sapo, o vero zucchero, & vn pocho di canel. Et similemente se frugono li fascioli.

Friger la faua.

Ogli faua, & saluia, & cipolle, & fache, & panni como e dutto di sopra, & etiamdio al bone herbe, & mescola ogni cosa in seme, & frigile ne la padella co olio, & fane vna frutata, & como e cotta cacciala for, & ponui di sopra di bone spetie.

Menestra de Carne.

I glia de la carne magra di vitello cotta allefso, & battuta menuta, & ponila abogliere in brodo grasso, giorgendogli vna mollicha di pane grattugiato, & vn pocho di pepe, & di zafirano, & lassala bollire p spatio di meza hora. Da poi lassala vn pocho refreschare, & togli oua, caso grattugiato, petrosillo, maiorana, & menta ben battuta co vn pocho dagresto, & sbatti queste cose in seme, & mettili co la ditta carne menandola pian piano col cochiuaro. Et tal menestra vole essere spessa como lo brodetto. Et similemente si po fare dele coratelle.

Menestra de Trippe.

Et trippe vogliono esser in prima ben netto, & ben lauato, bianche, & ben cotte co vno o osso di carne salata per dargli bon sapo, & senza sale accio ch'fiano piu bianche, & como sonno cotte tagliale in pezzi piccini, & metteui vn pocho di menta, di saluia, & di sale, & fagli dar vn boglio. Et da poi fa le menestre, & metteui di sopra de le spetie, & del cascio ach' piace.

Menestra de trippa de Trutte

Et tale in prima molto bene / & falle ben cocer /
Et quando sono meze cotte / metteui del
petrosillo / & menta tagliata menuta / &
vn pocho di pepe / Et quando sono cotte fa
le menestre / & ponui disopra dispetie dolci.

Menestra dona a trutte ch para piselli

A cocere queste oua vn pocho allesto / Dapoi
cauale fore del brodo / & spartile luno dal
laltro / & Accio chelbrodo non resti troppo
chiaro / Togli vna mollicha di pane / & pas
sala i seme co esso per la stamognia / o vero
topli del brodo de proprij piselli ch potedone
hauore ferrebe / meglio / Et co qual festa de
questi brodi rimetti accer le oua & co esse
vn pocho dispetie / di zafrano / & di petrosillo
& menta tagliata menuta.

Menestra de roselli

I ttili accer co brodo dicarne / Et quando so
no presso ch cotti metteui vn pocho di pe
trosillo / & menta tagliata menuta / Et sel
brodo fusse troppo chiaro passalo co vna
mollicha como e dicto di sopra / Et quando
sono cotti fa le menestre / & metteui sopra
de lespetie.

Menestra de Lattucha ch para Zucch

Iglia quel di sotto piu biancho di la lattucha
cioe / quello di mezzo / & fallo cocer como le
zuche co oua & co agresto.

A semola se cocer co brodo grasso dicarne / o di

pollo grosso / & de uese porre appoco appoco nel
brodo menando continuamente col cocchiaro /
Et falla bollir per spacio meza hora sopra
la bragia longi dal focho / per ch prende vo
lenter lo fume / Et da poi fa le menestre / &
mettegi sopra caso & spetie / Et la quadra
gestima falla cocer i lacte damandole con
Zucharo & acqua rosata.

Etta le rape & tagliale i pezzi grossi / & coci
le bene in vn bon brodo dicarne / Dapoi le
passa per vn cocchiaro grande forato / o
vero pistale / & da poi remettele a bollire
in bon brodo grasso co vn pocha di carno
salata / & di pepe / & di zafrano.

I finocchi si cocono como lichauoli / Excepto
ch vogliono essere piu menuti & piu cot
ti co vn pocho di pepe & carne salata / o ve
ro olio.

Maccaroni romaneschi

Iglia de la farina ch sia bella / & di stempala
& fa la pasta vn pocho piu grossa ch quella
de le lasagne / & auoltala in torno ad vn
baston Et da poi caccia for il baston / & taglia
la la pasta longa vnduto piccolo / & restara
in modo de bindelle / o vero stringhe / Et
metteli accocer i brodo grasso / o vero i acq
secudo il tempo / Et vole bollir quando gli
metti accocere / Et se tu gli coci in acqua
metteui del butiro fresco / & pocho sale

Et como sono cotti mettili i piattelli con
bano caso & butiro & spetie dolci.

Maccaroni in altro modo.

A la pasta nel modo sopradutto & similemēte
li farrai cocer mettendo gli li fornimenti
sopra scripti facendo la pasta vn pocho piu
grossa & tagliata molto menuta & sottile
& si chiamano cūti o formetme.

Menestra de radia de petrosimolo.

Iglia le radia del petrosimolo & cacciane
for quel bastone di mezo & nettale bene
& falle ben cocer i brodo dicarne. Dapoi
battile menute menute & rimettile in
altro bon brodo grasso dicarne co vn pocho
di pepe & di zafrano.

E tra le fonghi molto bene & falli bollir in
acqua con doi o tre capi daglio & co mol-
lucha di pane. Et questo si fa per ch dana-
tura sonno venenosi. Dapoi cauagli fora
& lassa ben colar quella acqua in modo
ch restino sciutti & da poi frugli in bono
olio o i lardo. Et quando san cotti mette-
ui sopra de lespetie.

N altro modo poterai aconciar li duci fogli
cio e nettandoli prima molto bene & poi
nettarli sopra la bragia & ponui sopra
dellardo & de laglio battuti i seme & del
pepe. Et similemēte gli poterai acociar
con olio. Et etiamdū gli poterai cocere
cosi acconci i vna padella como se fosse vna
torta

Zucche frutte.

O gli dele zucche & nettale bene. Et dapoi
tagliale per trauerso i fette sottili como la
costa dun coltello. Et dapoi gli fa trar sola-
mente vn boglio in acqua & cacciale
for. Et da poi le poni asciutar. Et poneli
desopra vn pocho pocho di sale & in uoltale
in forma bella & friggle in olio. Dapoi
cacciale fore & toglie vn pocho di figre
de finocchio vn pocho daglio & di molli-
cha di pane. Et pistali bene & di stempe-
ra co agresto i modo ch resti ben raro &
passa per lastamegnia. Et getta questo tal
sapore sopra le dūte zucche. Lequali etia-
dio son bone ponendogli solamente di sopra
agresto & fior di finocchio. Et se voi ch ditto
sapor sia giallo metterui vn pocho di zafrano.

Menestra de pome cotogne.

Oci le pome cotogne i brodo dicarne magra.
Dapoi pistale & stemperale co latte de ama-
dole facto co brodo dicarne o di bon pollo
grosso. sel tempo il richiede & passale per la
stamegnia & ponila i vna pignatta con zuc-
charo, zenzero, & Cannella & vn po-
cho di zafrano & ponila aboller longi dal
focho sopra labragia ch non piglie fume
& voltela spesso col cocchiaro. Et ponendo
gli vn pocho di butiro o strutto fresco
farebbe migliori. Dapoi quando tipar coma
fa le menestre & punui di sopra de lespe-
tie dolci & del Zucchero.

Fauie piene.

Omi le faue amoglio. Et quando sono bene a moglie fendile vn pocho da quello canto ch non sono negre. & caccia for pian piano le faue dentro ch no se rompa la scorza. Et dapoï toglì de le amandole bianche & netto. & pistale molto bene co vn pocho d'acqua rosata accio ch non facciano olio. Et poniui assai zuccaro. Et di questa materia impie le ditte scorze di faue. & poi restringile i seme ch parano faue mezo cotte. & ponile a scaldar i vna pignatta, o padella, o alero vaso doue no sia ne acqua ne alera cosa, guardandole ch no ardesse no. Et metti le ditte faue in scudello a giungendoui di sopra vn pocho di brodo di carne caldo, co vn pocho di petrosillo tagliato menuto co vn poche de cipolle frutte & tagliate menute. & dapoï vn poche di spetie dolci. Et achi no piaceno le cipolle no le pore.

Menestre di seme de canapa.

Et fare dudici menestre piglia vna libra di seme di canapa. Et nettalo & fallo bollire in vna pignatta tanto ch se cominci ad aprir. & dapoï toglì vna libra da mandole bianche. & ben puste. & metti co esse il ditto seme. & pistalo molto bene. & giungendoui vna mollichia di pane. Et di sopra queste cose co brodo di carne o di pollo magro & passala per la stamegnia. Et ponila a bollir i vna pignatta sopra la brascia

20
longi dal focho uoltando spesso uolte col cocchiaro. Dapoï mettigli meza libra di zuccaro. & meza libra oncia di zenzeuero. & vn pocho di zafrano co acqua rosata. & fatte le menestre mettigli sopra de le spetie dolci.

Rauoli in tempo di carne.

Et farne dece menestre. Togli meza libra di caso vecchio. & vn pocho d'altro caso grasso. & vna libra di uentrescha di porcho grassa, o vero vna Tettha di vitella. & cocila al lessa tanto ch sia ben disfatta. Dapoï battila bene & toglì de bonne herbe bien battute. & pepe. Garofoli. & Zenzeuero. & giungendoui il petto dun cappon pesto se nebe bono migliori. Et tutte queste cose distemperale i seme. Dapoï fagli la pasta bon sottile. & liga questa materia nela pasta como vole essere. Et questi rauoli non sia no maiori d'una meza castagna. & ponili a cocer in brodo di cappon o di carne bona. fatto giallo di zafrano quando bolle. Et lassali bollir per spatio de doi patenostri. Dapoï farne menestre. & mettili di sopra caso gratto & spetie dolci mescolate insieme. Et simili raffioli si posson fare di petto di fasani & storne & alere uolatile.

Maccaroni Similiani.

Iglia de la farina bellissima. & in pastala co biancho douo & co acqua rosa, o vero con

acqua comuna. Et uolendone far doi piat-
telli no gli porre piu ch vno. o doi bianchi
doua. & fa questa pasta ben dura. da poi
farne pastoncelli longhi vn palmo & sot-
tili quanto vna pagliuca. Et togl vn filo
di ferro longo vn palmo. o piu. & sottile
quanto vn spagho. & ponilo sopral detto
pastoncello. & dagli vna uolta con tutto
doi le mani sopra vna tauola. da poi cac-
cia for il ferro. & ristira il maccharone p-
tusato i mezzo. Et questi maccharoni se-
deueno seccar al sole. & durando doi
o tre anni. specialmente facendoli de la
luna de agosto. & cocili i acqua o in brodo
di carne. & mettegli i piattegli co caso grat-
tugiato i bona quantita. buturo fresco
& spetie dolci. Et questi tali maccharoni uo-
gliano bollir per spatio de doi hor

Vermicelli.

I stempera la pasta. como e dicto di sopra. &
filala sottile rompendola apozoli peccini
co le dua amodo di vermicelli. & poneli as-
ciar al sole. & durando doi o tre anni.
Et quando li uorrai cocer falli cocer in bro-
do di carne. o di bon pollo grosso per spa-
tio duna hora. Et poi fa le menestre & mur-
tini caso grattugiato & spetie. Se no fus-
se tempo di carne cocigli con latte de ama-
ndole con zucchero. o uero i latte de ca-
pra. Et per ch questo latte no uole bollir
quanto ch richiedono li uermicelli falli

bollir prima co vn pocha d'acqua como
si fa il riso. Et si molemonne se deueno co-
cere le lasagne le trutte o vero fermetin
Et tutte queste viuande di pasta deueno
esser gialle di zafrano. Excetto quando
se coceno i latte.

Menestra d'herbette.

O gli lesoglia di viete. & vn pocha di bor-
ragine & fagli dar un boglio i acqua chna-
ra bogliente quando le metti denero. da
poi cacciale fore & battile molto ben col
coltello. Et togl vn pocho di petrosillo. &
di menta cruda. & similmente le batti
cole dette herbe. Dapoi macinale bene
nel mortale. & mettile i vna pignatta
con brodo grasso & fallo bollir vn pocho.
Et seti pare metteui vn pocho di pepe.

Riso con latte de mandole.

Er farne dece menestre. Togli vna libra de
amandole & mondale bene ch siano bia-
che. Et togl meza libra di riso. & la-
ualo doi o tre uolte co acqua tepida. &
ponilo al focho co acqua chiara & fallo
ben cocer. Dapoi caccial for & ponilo asciuc-
car. Dapoi pista molto bene le dette amado-
le bagnandole & ibrossandole di sopra spesso
con vn pocha d'acqua fresca. Accio ch non
facciano olio. & distemperale co acqua fre-
sca & passale per lastamegnia & metti
a bollire questo latte in vna pignatta
giungendoui meza libra di zucchero fino

Et como comincia abollir mutui dentro
il Riso & poni la pignatta sopra la braschia
longa dal focho uoltando spesso spesso col
cochiaro Accio ch non pigli fume & fal
lo bollir per spatio de meza hora. Simile-
mente poterai cocer lo detto Riso con
latte di capra o co altro latte. Et per ch
similemenestra piglia uolentieri il fume
quando ne pigliasse. Il modo da cacciarlo
& questo. Taccia for la menestra de la pi-
gnatta & guarda non toccar il fundo. Et
ponila in vn'altra pignatta netta. Da poi
togli vna pezza biancha & doppiala in
tre o quattro doppie & bagnala d'acqua
frescha. Dapoi premi for l'acqua & muti
la pezza cosi doppia sopra la pignatta de-
la menestra & lascia uella star per vn quar-
to d'ora & bagnala vn'altra uolta & ri-
mutila sopra la pignatta se sera necessario.
& in questo modo il fume si cacciarà fore.
Ne trouo miglior remedio per cacciare q-
sto fume. Et similmente fa al farro.

Mandolata.

Et farne octo menestre. Togli vna libra de
amandole monde & bianche & pistale mto
bene bagnandolo spesso co acqua frescha
como e' detto di sopra. Accio ch no faccia-
no olio & apiongui vna mollicha di pa-
ne bianco. Et di stempera ogni cosa con
acqua frescha. Et passa per la stamegna &
muti i vna pignatta abollir sopra la braschia.

Et la gata bollir.

Et lassala bollir vna octaua d'ora. Et etia-
dio metteui abollir co dette amandole me-
za libra de zucchero fino. Et questa ama-
dolata vole esser vn pocho liquida. Et po-
nendoui vn pocha d'acqua rosata sarrebe
migliore.

Lasagne de pelle de cappon.

Ogli la pelle del cappon cotto allessa & taglia-
la in pezzoli & ponila i brodo di cappon
grasso & fallo bollir per spatio di meza hora
con vn pocho di zaffano. Da poi fa le mene-
stre & metteui di sopra vn pocho di caso
con spezie.

Brodo de cicori rossi.

Et farne octo menestre. Togli vna libra &
meza di cicori & lauiali co acqua calda
& poneli i quella pignatta doue gli uorrai
cocer & ch siano scuitti & metteui meza
ocia di farina cio e' del fior & metteui
pocho olio & bono & vn pocho di sale &
circha vinti granelli di pepe rotto &
vn pocha di canella pista & mena molto
bene tutte queste cose in seme co le mani.
Dapoi ponui tre bocali d'acqua & vn pocha
de saluia & rosmarino & radici di petrosillo.
& fagli bollir tanto ch siano co fumati ala
quantitate di octo menestre. Et quando
sonno quasi cotti mutui vn pocho do-
glio. Et se lo brodo si facesse per amalati
non gli por ne olio ne spezie.

Manfrigo in menestre.

Er farne dece menestre. Togli tre pani & gitta
via la crosta col coltello & grattalo molto
bene & ponilo sopra vna tauola & po-
nogli in torno vna libra & meza di fa-
rina bella, & metti col detto pane quat-
tro o cinque oua, & batti molto bene
in seme col coltello rasciucando continua-
mente il pane co la detta farina. Et qua-
do par ch sia menuto como anesi co jet-
ti poni ogni cosa sopra la stamegnia &
caccia fore la farina, & il pane ch resta
ponilo asciucchar. Et quando la uorrai
cocer cocilo con brodo di carne, o di bon
pollo. Et fa ch sia vn pocho giallo di za-
frano, & fallo bollire ad agio per spa-
tio de meza hora, & metti sopra le me-
nestre vn pocho di caso & di spetie.

Cocer Zucche

O ndale como vogliono esser, & poi cocile
con brodo di carne, o vero con acqua
& metteui vn pocha de cipolla secundo
la quantita ch tu uorrai far. Et quando
parera cotta cacciala fore, & passa ogni
cosa per la cocchiara straforata, o vero
pistale molto bene, & mettelo a cocere
in vna pignatta co brodo grasso, & co
vn pocho dagresto. Et siano vn pocho
gialle di Zafrano. Et quando sono cotte
Toglile dal focho & lasciale vn pocho re-
freddar. Dapoi toglie di rossi doua secun-
do la quantita & sbattili co vn pocho di

23
caso vecchio & gittagli i le dette Zucche
menando continuamente col cocchiaro.
Accio ch no si prendano, & fa le menestre
& metteui sopra spetie dolci.

Zucche con latte damandole.

A cocer le zucche co acqua, & poi caccia for
laqua quanto piu poterai, & passale p
la stamegnia, o per la cocchiara forata,
& mettele a bollire co lo detto latte & con
Zuccharo, & co vn pocho dagresto secun-
do il gusto del patrone.

Carabaze a la catalana.

Iglia le carabazze cioe, le zucche, & net-
tale molto bene, & mettiui dentro i vna
pignatta ch sia asciutta co bon lardo
battuto, & metti la detta pignatta sopra
la brasia remota dal focho & falla baltir
menando continuamente col cocchiaro.
Et uogliono bolli i questa forma per spa-
tio de quattro hor. Et poi habi de bon bro-
do grasso fatto giallo co vn pocho di za-
frano & mettilo dentro giorgendoui
del Zuccharo & de le spetie dolci co vn
pocho dagresto secundo il gusto del tuo
signor, o d'altri. Et como dicemo di so-
pra nel primo capitulo de le zucche gli
poi metter qualch rosso douo battuto
co vn pocho di bon caso vecchio.

Faua fresche con brodo de carne.

Iglia le faue & mondale co lacqua calda co-

mo se fanno le amandole, & poi le mutti a bollire in bon brodo Et quando ti pareno cotte mette co esse vn pocho di petrosillo & menta battuta facendogli bollir et adio de bona carne salata Et questa menestra vole esser vn pocho verde ch par piu bella. Et semel mence poi far ipeselli, & ogni ale legume fresco, Ma nocha ch no uoleno esser modati callacqua calda como le faui, Ma lasorli pur cosi con quella sua scorza sottile.

Verzuso in quadragesima.

Er farne dece menestre. Piglia vna libra & meza da mandole mondate & pista molto bene como e dicto di sopra mittendogli vn pocha d'acqua fresca per ch no fucciano olio. Et piglia vna mollichia di pane biancho & mitila amoglio i bono agreto. Et poi piglia le sopra ditte amandole, & la mollichia, & del fucho daranci, & dellacqua rosa & di stempera i seme tutte queste cose, agiungendoui vna oncia de cinamomo, & vna libra di Zuccharo fino Et passa ogni cosa i seme pe la stamegna facendo questa copositione gialla co vn pocho di Lafrano. Poi la miturai a bollire i vna pignatta di scosta dal focho. Et guarda no piglie fumo volcandola spesso col cocchiaro. Et vole bollir vna oetoua dora uel Circha.

Bianco mangiare in quadragesima.

Er farne dece menestre. Pigliarai vna libra & meza da mandole mondate & pista molto bene como e dicto di sopra, & habi vna mollichia di pane biancho mollata i brodo becho di peselli. Et no hauendo peselli poi sopplir co alero brodo, facendo bollir i lacqua vn pane bianchissimo per spatio di meza hora, mettendo amoglio la dicta mollichia in questo brodo. Poi habi qualch bon pesto di mar, o bon luccio d'acqua dolce cotto al lessor. Et de la polpa loro piu soda & piu becha no prenderai meza libra, & pista molto bene con le amandole & mollichia, & con vn pocho di brodo, & del fucho daranci, & non hauendoni sopplirai co vn pocho d'agresto agiungendoui dellacqua rosata, & meza x libra di Lenzeuero mondo, co oeto oncio di Zuccharo. Et queste cose tutte stempera i seme passate per la stamegna le mettrai accorer in vna pignatta per vna oetoua dora di scosta dal focho ch non piglie fumo & di continuo le menarai col cocchiaro.

Piselli in Quadragesima.

Oterai simelmente far li peselli co latte de amandole in tempo quatragesimalo como se dicto di sopra in questo capitulo del biancho magnor.

Herbe con latte da mandole.

A bi le herbe & falle bollir in prima vn pocho i lacqua, la qual deue bollire quando glile metti Et poi le caua for, & ponle sopra vna tauo

la / o vn tagliar / & battile menuto co vn
coltello / & nel mortale le macinari molto
bene / & poi le farai bollir ne lacte dama-
dole mettendoui del Zuccharo a sufficietia.

Herbe senza latte.

A bi le herbe / Et prima le fa bollir como e.
dutto di sopra / Et di quello farai menestre
grasse / o magre secundo il tempo compar-
tendole como ti par & piace.

I glia la femina dicanipa / & lassala star amo-
ghio per vn di & vna nocte buttando via
quelli granelli ch stanno sopra lacqua per-
ch sono tristi / Et poi habi della mandole ben
mondato / & pistalo i seme co la dicta femina.
Et pista ch seranno bene le distemperarai
con lacqua fresca & co bono brodo di peselli
mettendoui etiamdio del Zuccharo fino
& vn poca dacqua rosa / Et poi farai cocere
tutte queste cose per spatio duna octaua
dora uol circha monandola de continuo col
cocchiaro.

Cauoli a la Romanesca.

O mpi licauoli torçoti co le mani secundo
la forma / & metti gli i lacqua quando bolle
Et quando seranno circha mezo cotti but-
ta via tutta quella acqua & habi di bon
lardo battuto in bona & competente quat-
ta / & mettilo ne li detti cauoli cosi fciut-
ti uoltandoli ben col cocchiaro / Poi pigliarai

di bono brodo grasso / & i quello li metterai al
foco abollir p piccholo spatio di tempo.

Menestre de viuanda gialla.

Er farne dudici menestre / pigliarai vna libra
damandole senza mondarle / & pisto ch sia-
no molto bene habi del petto dun cappone
o altro d'cello qual ti piace cotto allessa /
o arrosto como tu vai co quattro rose do-
ua pistandogli bene co le dicte amandole /
giungendoui poi meza libra di Zuccharo
del cinamono / Len zouero / & vn pocho di
zafrano / Poi co brodo di pollo grasso / o al-
bon brodo & vn pocho de Agresto di stem-
perarai la predicta composition passando-
la per la stamegna / Et poi la porrai sullo-
brascie assai remota dal foco / Accio ch no
pigli del fume / & monala de continuo col
cocchiaro / & lassala bollir p spatio duna
hora / Notando ben ch quando sera meza
cotta uel circha metteui dentro doi once
di bono strutto / o de buturo fresco poi fa
le menestre / & metteui sopra de le specie dolci.

Menestre de fior de Samburo.

Er farne dudici menestre in tempo quadra-
gesimale prendirai vna libra & meza
di amandole monde & pistale ben como
e dutto di sopra / Et prenderai tre once di
fiori di Sambucho quando o secho / Et p-
ma tenerailo a moglio i acqua fresca
per spatio de vna hora stragendo & premo
for lacqua / Et de li detti fiori pistarane la

mista co la mandole agiongendoui la molli-
cha dun pan biancho & meza libra di zuc-
charo co vn pocho de Zen Zeruero. Et se
vai ch sia giallo vi metterai vn pocho di
Zafrano & tutto il passarai per la stame-
gna & mettiralo accocer como e dicto
in laltro capitulo precedente. Et posto al
facho v mettirai di sopra quellalora mi-
ta di fiori sopra scripti cosi integri. Et
quando sia cotta asufficiencia farai le
menestre mettendogli di sopra de bone spetie
tie dolci.

Et se atempo di carne vorrai far la dicta
menestra gli metterai tre rossi d'oua
& di stemperarala con brodo di pollo gros-
so o altro bon brodo passandola per la sta-
megna & mettendogli il Zuccharo con
le altre spetie co i fiori integri como e
dicto di sopra. Ma nota quando ch sia
meza cotta da pingerui doi once de
bone strutto o di butiro fresco.

Zanzarelli bianchi.

Et farne dece menestre In primamente
pigharai vna libra da mandole monde
& pistate como e dicto di sopra pistando co
esse vn pocho di fior di sambucho & di
stemperale co acqua fresca passandole
p la stamegna. Et quando uederai hauer
passata la quantita de otto menestre met-
tirai questa materia cosi liquida accoce-
re i vn vaso seruandone prima dela f.

cruda la quantita de vn buchiero comu-
no & prenderai doi molliche di pome bia-
cho ben grattugiato & prenderai dece
albumi o bianchi doua. Et quel buchieri
de latte sopra dicto co il pome grattugiato
& tutte queste cose batterai in forno agio-
gendoui meza libra di Zuccharo quando
il latte preducto al principio cominciarà abol-
lir gli metterai di sopra questa altra com-
positione & no la mouerai ne mouerai ne-
te co il cocchiaro. Poi como la uederai piglia-
ta i forno farai le menestre mettendogli so-
pra dele spetie dolci.

Bianco mangiar al m catalano.

Et farne dece menestre habi vna libra de
amandole ben monde & ben pistate le quali di-
stemperate co brodo di pollo grosso o altro
bon brodo passandole per la stamegna le met-
tai abollire in vn vaso ben netto Agiogen-
doui doi once di farina de Bisio stemperata
& passata co illatte della mandole & lassorai
bollir per spatio de vna hora mouedo & mo-
nando sempre co il cocchiaro Agiongendoui
vna meza libra & vn petto di cappone ben
ben trito & pisto il quale sia stato cotto dal
principio nel dicto latte. Et quando tutta
questa co positione sera cotta tu ve agion-
gerai vn pocho d'acqua rosata & facedo le
menestre tu mettirai di sopra dele spetie dolci.

Capitulo .3.º p far ogni sapore.

Sapor bianco.

I GLIA della mandole secundo la quantita ch tu voi, ch siano ben modate, & ben pistate. Et per ch non facciamo olio como ha duto piu volte pistando vi metti vn pocha d'acqua fresca. Et pigliarai vn pocha de molli cha di pane biancho stata prima amoglio nell'agresto, & pistarala co le dute amandole. Aggiungendoui del Lenzeuero biancho cioe mondato a sufficiencia. Et questa tal compositione di stemperarala & passarala co bono agresto, o vero co succho di pomeraci, o di limoni facendolo dolce co il Zuccharo, & bruscho co Agresto, & pomeranci piu & mancho secundo il gusto del tuo Signore o altri. Et tal sapor si vol dar co ogni allesto a tempo di carne, o di quadragesima.

Sapor Camellino.

A bi dell'uiapassa & pistala molto bene. Et habi doi o tre fette di pane brustulate poste amollo nel vino rosso piu & mancho secundo la quantita ch voi far. Et pistarai i seme le predette cose. Poi pigliarai vn pocho de vino rosso, di sapa, & agresto, & achu non piacesse l'agresto farailo co lacero facendolo dolce, o bruscho secundo ch ti piace. Et passarala tutta questa compositione per la stamegna. Aggiungendoui poi de bona canella & assai vn pochi di garofoli & noci moschate pistate.

Salsa de pino.

A bi di rossi douo cotti duri, & figatelli di pollo cotti allesto, & amandole brustulate secundo la quantita ch tu uorrai farne. Et tutte queste cose pista i seme molto bn con bono aceto, o Agresto le distemperarai & passarai per la stamegna. Aggiungendoui de la Canella, & vn pocho di Lenzeuero, & del Zuccharo. Et nota ch tal sapor vole esse vn pocho cotto & facto giallo co Lafrano.

Sapor de pronga seche.

A bi le pronge di mutile amoglio nel vino rosso, & cauagli fora lossa, & pistarale molto bene co vn pocho de amandole no modate, & vn pocho di pan rostuto, o brustulato stato amoglio nel preditto vino doue erano le pronge. Et tutte queste cose pistarai i seme co vn pocho d'agresto, & de questo vino sopra duto, & vn pocha di sapa, o vero Zuccharo ch ferrebe molto meglio di stemperarai & passarai per la stamegna mettendoui dentro di bone spezie, specialmente de la Canella.

Per fare la peperata uederai il capitolo disopra nel quale si tratta. Et seguirai quanto li si contiene.

Salsa verde.

I glia petrosillo & Sarpillo, & vn pocha de bleda, co qual ch altra bona herbacina, co vn pocho di pepe, & Lenzeuero, & sale. Et pista i seme molto bene ogni cosa diste-

perando co bono aceto forte & passaralo
per lastamogna. Et se voi ch senza della-
plo vi poterai metter apistar i seme co
le sopra ditte cose vn pocho di fronde de
aglietti. Et questo secundo il gusto achipiaci.

Sapor fior de persiro.

A bi la mandole monde biancho & ben pisto
co vna mollichia di pan biancho vn pocho
di Zenzeuero & di Canella & de vn pocho
de agresto & de vno rostio & sucho de po-
mi granati. Agiongendoui co queste cose
vn pocho di schidali. Poi distemperarai
& passarai questa composition co il vino
rostio la farai dolce & bruscha secudo
ch ti piace.

Sapor Fior de Ginztra.

Iglia de le amandole & Zafrano & rosci do-
ua & ch le amandole siano monde & pi-
ste como uogliono esser & distemperale
& passale como bono agresto Agiongendo
ui del Zenzeuero pisto.

Sapor de Vua.

A bi de la bona vua negra & rompila molto
bene i vn vaso Rompendo co essa vn
pome o mezo secundo la quantita ch
voi far & metteui vn pocho di bono agre-
sto o vero aceto per ch luua non sia
tanto dolce. Et queste cose farai bollir
al focho per spatio di meza hora Agion-
gendoui de la Canella & Zenzeuero &
altre bone spetuarie.

Sapor de Moroni.

A bi dellamandole monde & piste bene con
vn pocha di mollichia di pane biancho
Et piglia li ditti moroni & macina con
diligencia ogni cosa insieme. Et non gli
dare colpo ne pistar per no romper gli
granelli piccini ch hanno dentro poi gli
metti de la Canella del Zenzeuero & vn
pacho di noce mostata. Et ogni cosa passa
per lastamogna.

Sapor de ceraste nigrre o usioli.

Et far simili sapor seguirai lordine dato
& discripto di sopra nel capitolo di fare sa-
por de vua. Ma il poterai far differeto
di color piu & mancho secundo il subget-
to gli metterai.

Sapor de crognali rosso.

Equirai quello medesimo modo ch e dicto
qui di sopra del sapor de ceraste & delluua.

Mostarda.

Iglia la fenopa & mettila amiglio per doi di
mutandogli spesso lacqua per ch sia piu
biancha & habi dello amandole monde
& piste como vogliono esser. Et quando
seranno ben piste metterai con esse la
ditta fenopa & di nouo le pistarai i seme
molto bene. Poi habi di bono agresto o
vero Aceto pistandogli etiamdio vna
mollichia di pan biancho poi distemperala
& passala per lastamogna. Et fallo voi lo-
dolce o forte como ti piace.

Mostarda rosca o paonazza.

Iglia lasenepa, & falla pistar molto bene & piglia dell'uuapassa & pistala etiam dio bene quanto piu poi. Et habi vn pocho di pane bruscato & vn pocho di saladati & di lacanella & co vn pocho di agresto, o aceto, & Sapa di stemperarai questa compositione & passirala per lastamegnia.

Mostarda da portar in pezzi caualcando.

A bi Lasenepa & pistala como e detto di sopra Et habi dell'uuapassa molto ben pista. Et co le dette cose metti de la canella vn pocho di garofoli. Poi ne poterai far pallottole tondo amodo di quelle ch se tragono co l'archo, o pezoli quadri di quella grandexa ch ti par & piace & li metterai per vn pezo ad asciucchar sopra vna tauola & sciutti tu li poterai portar de loco ad loco doue tu vorrai. Et quando li uorrai usare li poterai stemperar co vn pocho d'agresto, o aceto, o vino cotto cioe sapa.

Sapor celeste de estate.

Iglia de limoroni saluatre ch nascono in le frutte Et vn pocho de amandole ben pistate co vn pocho di Zeluero Et queste cose di stemperarai co agresto & passirale per lastamegnia.

Peperata gialla da pesce.

29
A bi del pane & taglialo i fette & falle bruscate & poi piglia del vino rosco co vn pocho de aceto & de vin cotto & mutirale dentro abollir queste fette di pane poi le passarai per lastamegnia giorgendoui di bone spette dolci & forti & farala gialla co vn pocho di Zafrano.

Agliata bianca.

Iglia de le amandole monde molto ben & falle pistar & quando sono mozo pistate metti dentro quella quantita d'olio ch ti par & i seme le farai molto bene pistar buttandogli dentro vn pocho d'acqua fresca per ch non facciano olio. Poi pigliarai vna mollicha di pan biacho & mettirala amollo nel brodo magro di carne o di pesce secundo i tempi & questa agliata poterai seruir atutte le stagioni grasse & magre como ti piacerà. & acomodar

Agliata paonazza.

Equirai l'ordine del capitolo sopr scripto excepto ch no bisogna gli metti brodo ma pigliarai dell'uuapassa negra & co l'erna ni la romperai molto bene i vna pignatta, o altro vaso & faralo bollir per meza hora poi collierai questo mosto col quale di stemperarai l'agliata & il seme se si po far co le cerasse Et questa agliata si po dare al tempo di carne, o di pesce como si vole.

Agresto uerde.

Igliarai de vna herba agra ch se chiama
vsiglit o agette/ & pistala molto bene
seio mettendoui vn pocho di sale/ & ha-
uerai vn pocho dagresto uecchio co il
quale la destemperarai passandola per la
stamegnia.

Salsa.

A bi de le pamporne/ & pistale molto bene/ &
piacendoti vi poterai metter alcuna frode
de aghetto/ co vn pocha di mollichia di pan
& di sale/ Et queste cose di stemperarai co
Aceto o Agresto/ & passale per la stamegnia.

Agresto con finocchio

Iglia dell'aglio se ti piace/ & del fior del fino-
chio del piu dolce & miglior ch tu possi ha-
uer & pistali molto bene insieme mettendoui
de lo Agresto nouo/ & co esso agresto di stem-
perarai questa materia passandolo per la sta-
megna & fa ch sia vn pocho salato qnto bisogna.

Sapor.

O gliono esser li rosetti vn pocho verdi/ & no
troppo fatti ne troppo maturi/ & pisti ch
li hauerai molto bene gli metterai a pistar
co essi vna spica daglio achi li piace/ & achi
no lassastar. Poi li destemperarai co vn po-
cho de Agresto/ & passarali per la stamegnia.

A seruar el succo de crognali p lo inuerno.

Oli li crognali ch siano ben maturi/ & co la
mano li romperai in vna pignatta o altro
vaso quanto piu sia possibile/ & co essi x

mettirai bona quantua dagresto nouo/ &
de del pepe/ & del sale assai/ & farali bollir
per spatio de doi hor o piu/ & passarali p
vna stamegnia ch sia ben larga/ & ponedo
quello succho in qualch albarotto/ o alero va-
so doue lo habi aconseruar. Et nota ch
sopre acutto vole esser ben salato/ & sera
bono il duto succho adar color ad ogni ale-
sapor como meglio te gradira

Capitolo. 4.º p far ogni ragion Torta.

Torta di pasta.

I GLIA vna libra & meza di bono ca-
suo fresco/ & taglialo menuto/ & pistalo
molto bene/ & piglia dodici o quindici
albumi o bianchi douai & macinali r
molto bene co questo cascio agiongendoui
meza libra di Zuccharo/ & meza oncia
di Zenzeuero del piu biancho ch possi
hauer/ similmente meza libra di stru-
to di porcho bello & biancho o i loco di
strutto. altretanto bacio bono & fresco/
Item de lo lacte competente mente quanto
basti ch sera assai vn terzo di bocchale. Poi
farrai la pasta o vero Crosta in la padella
fottile como vole esser/ & mettirala aco-
cer dandoli il focho abellagio di sotto &
di sopra/ & farai ch sia di sopra vn pocho
colorita per el caldo del focho/ & quando
ti pare cotta/ cacciala fore de la padella/
& di sopra vi metterai del Zuccharo fino
& di bona acqua rosata.

Torta bolognese.

Igliarai alretanto cascio como e dicto nel capitulo di sopra de la torta biancha, & grattalo. Et nota, ch quanto e piu grasso il cascio tanto e meglio, poi habi de le violetole, petrosillo, & maiorana, & nettare & lauare ch lauara baciolo molto bene co vn coltello, & mettirai i seme co questo cascio menandole & mescolandole co le mani tanto ch siano bene i corporate, agiongendoui quattro oua, & del pepe quanto basti, & vn pocho di Zafraño. Item di bono strutto o vero butiro fresco, mescolando & i corporado tutte queste cose molto bene i seme como ho dicto. Et questo pieno mettirai i vna padella co vna crosta di sotto & vna di sopra da endoli il focho temperato, & quando ti par ch sia meza cotta per ch para piu bella co vno toscio douo haetuto co vn pocho di Zafraño la farai gialla. Et acconoscer quando ella e cotta ponerai mente quando la crosta di sopra si leuara & al zara i uso ch allora stara bene & poterala leuare dal focho.

Herbolata de maio

Iglia alretanto cascio fresco como e dicto di sopra & pistalo molto bene, & habi quindici o fiduci bianchi doua co vn quanto uel circha di bon lacte, & piglarai dele violetole i bona quantita, cio e, per la ma-

iore parte, & de la maiorana pocha, salua assai, menta pocha, petrosillo assai. Et tutte queste herbe pistarai i seme mto bene, premendoni fora il sucho, & passandolo per la stamegna. Il qual sudio mettirai insieme co le cose sopraditte mettendo co esse meza libra di bono strutto, o vero di butiro fresco, & prendirai pocho foglie di petrosillo, & pochissime foglie de maiorana, & co vn coltello le taglierai & battrai piu menute ch sia possibile, & macinarale molto bene nel mortale in corporandole co le sopra ditte cose, agiongendoui meza oncia di Zenzeuero biancho, & otto oncie di Zuccharo. Et fa ch tutta questa compositione sia ben mescolata in vno vaso, il quale metterai sopra le brascie lontano da la fiamma del focho, menado continuamente col cocchiaro, o altro istrumento atto aqsto tanto, ch ti para ch si comenci a pigliar a modo dvn brodetto. Et facto questo hauerai apparecchiata in la padella vna pasta sottile, & mettirai dentro queste cose sopraditte, cio e, questo pieno da endoli il focho temperato, ad ascio di sotto & di sopra. Et quando ti par ch sia presa a bastansa caruala fore, & mettel di sopra del Zuccharo fino & dellacqua rosata. Et simile torta o Herbolata ch uogliono dir, quanto

e piu verde tanto e miglior & most
pui bella.

Abi le zucche & mondale molto bene,
& grattale como grati il cascio, & fa-
rale vn pocho bollir i vn bono brodo
o vero i bon latte. Et pigliarai tanta
quantita di cascio fresco quanto e
dutto i le sopra ditti capitoli giungendoui
con esso & mistolandoui vn pocho di
cascio uecchio ch sia bono. Et pigliarai
vna libra di bona ueneresca di porco
o vero vna tetta di uicella cotta mto
bene allesta & battuta assai col coltello
Et volendo poterai i loco de queste doi
cose sopra dute se piu ti piace usar
il butiro, o vero il strutto, giungendo
ui meza libra di zuccharo vn pocho
di Zenzeuero, & di canella con vn
bicchieri di latte & sei oua. Et como
ti par ch le preditte zucche siano cot-
te tirale fora dell'acqua & passale per
la stamegna, & farai gialla questa co-
posizione col saporame, poi la metterai
in vna padella solo co vna pasta sot-
tile di sotto, & non di sopra, & darali
il focho temperatamente di sotto & di sop-
ra quando ti pare meza cotta gli gittarai di sop-
ra in loco de la crosta de le lasagne ben minuce.
Et quando sara cotta abastanza vi mette-
rai fuso di bono Zuccharo & acqua rosata

Et far
tanta drage.

32
I milemente secondo i tempi & le stagioni
poterai fare torte di rape, & etiam dio
di pera cotte prima stagionate molto bn
sotto la bragia, & etiam dio co le poma,
cotagne poterai far tagliandole prima
in quarti o i pezzi mondandole & nettando
le bene, & dentro le farai allestir in bono
brodo. Et se piu ti piacesse le poterai etia-
dio coer sotto labrascia, ch forse serano,
meglio passandole sempre per la stamegna
& giungendoui le altre cose sopra dute
como se duto co la Zucchra.

Et far vn migliaccio per quattro o cinque
persone gistarai molto bene vna libra di
cascio del piu fresco ch possi haueir tanto
ch ti para esser ritornato i latte, & haue-
rai tre o quattro once di fior di farina
& otto o dece bianchi doua, & meza libra
di Zuccharo, mescolando tutte queste cose
& i corporandole bene insieme. Et se no ha-
uessi fior de farina, habi vna mollecha
di pan biancho, & grattugiato ben me-
nuta mettendola in loco de la farina. Et
hauerai la padella seza pasta o crosta,
& sullo fondo dentro vi metterai di bono
strutto facendone vn solo ch sia alto vn
dico uol circha, & metterai la ditta pa-
della sulle brastie tanto chel strutto sia
ben caldo, & dentro vi baurai questa

tal compositione daendoli il focho tempera-
to sotto & sopra como e detto allalere for-
te. Et quando sera cotta cauala fora &
di sopra ui metti di bono Zuccharo & ac-
qua rosata.

A bu efiori spremandoli & leuandoli polu-
mente da quelli soi ramicelli, & co essi
i corporarai molto bene tutta la materia
ch e scripta i nel capitolo di far la torta
biancha. Ma nota ch questa tal compo-
sitione posta co li fiori uole esser piu stret-
ta o piu spessa. Et questo per ch li fiori
piu noano bene a compartire, & ch nesia
tanto di sotto quanto in mezo, & di sopra
e per tutto e qualmente.

Ogli qui caprioli ch fa la vite & darali yn
bollo battendoli & pistandoli molto ben
col coltello si milemente si fa co le rose
rosche, & hauerai de bon Cascio fresco,
e vna tetta de vitella bene allestata bat-
tendo i seme ogni cosa bene. Et se piu
ti piace i loco di la tetta potrai vsar lo
strutto o vero il butiro mettendoui del
Zenzouero, & de la Camella, & del Zuc-
charo a bastanza. Et mettnai questa tale
compositione i la Padella ponendoli vna
crosta di sotto & vna di sopra. Et quando
e presso ch cotta farai o busciarai la
crosta di sopra i moltissimi lochi quasi

per tutto. Et forma chella sera diuocor
gli mettnai di sopra del Zuccharo, & de
acqua rosata i bona quantita tato ch basti.

Aua il Riso & nettalo molto ben, & fallo
cocer i latte o i bono brodo grasso tanto
ch sia ben cotto, & poi dcauarai fora so-
pra ad vn tagliero & lassaralo asciucchar
& pigliarai vn pocho di bono cascio fresco
pistato molto bene giungendoui deca bia-
chi doua del Zuccharo, & dellacqua rosa-
ta. Et anchora piacendo ti vi poterai met-
ter vn pocho di latte quanto tene vn pic-
cholo bicchieri. Et mescolato bene ogni
cosa i seme la metterai bene acocere
i la padella obseruandoli quello ordine
& modo ch e detto di sopra di la torta bia-
ca. Et nota ch questa richiede & vole
minor quantita di cascio ch laltre torte
sopra scripte.

Etta molto bene il farre & fallo cocere
in bono brodo grasso, & caualo for ad a-
sciucchar como se detto del Riso. Et pi-
gliarai vna libra di cascio fresco, &
meza libra di bon cascio uetchio, fac-
do pistar luno, & laltro grattar como
saccostuma di far. Et hauerai vna ve-
trescha di porcho, o vna tetta di vitella
tanto cotta ch quasi sia disfatta, & ben
battuta co il coltello, giungendoli de bon

spetie & del Zuccharo si ti piace & quin-
dici oua co vn pocho di Zafrano. Et me-
scolate bene tutte queste cose i seme so-
lo co la rosta di sotto le metterai acocer
i la padella. Et quando ti par ch sia pres-
so ch cotta habi de le lasagne ben sec-
che & mettele di sopra & spesse & la-
sciarai cocer vn pocho piu & fornita
ch sia de cocer gli metterai di sopra del
Zuccharo & acqua rosata.

Torta di carne de vitello / o capretto / o capone giovane.
Renderai di qual si uoglia / o ti piace de qsto
carne nominare qui sopra scripte facendola
prima lessar & ch habia del magro & del
grasso & cauandone fora ogni neruo labi-
tirai ben col coltello poi la pstarai vn po-
cho nel mortale & piglierai del cascio fre-
sco & vn pocho di bon cascio uocchio. Itē
vn pocho di petrosillo & maiorana batte-
do luno & laltro ben menuto & de ce o
quindici oua co vna venetrescha di porco
o vna tetta di vitella bene allestata
& molto ben battuta giungendoui vn
pocho di pepe / di Lenzeuero di Cannella
di Zafrano & farala cocer i quello modo
ch se coci la torta biancha.

Arai cocer le castagne allesto & vn pocho pi-
stace le passerai per la stamegna co vn po-
cho di bon lacte giungendoli tutte laltre
spetarie & cose ch i frano nel pieno &

84
composuime de la torta del farro sopra scrip-
ta & farala gialla co lo Zafrano.

Torta comune.
A bi di bon caso co octo oua & co bon grasso
di porcho o di vitello / o vero del butiro /
della uapassa integra / del Lenzeuero / de
la Cannella & vn pocho di pan gratato /
co vn pocho di brodo grasso ch sia giallo
de Zafrano & cociarla la farai como di so-
pra e dicto de la torta biancha.

A bi lo meglio pisto lauato molto bene ch sia
biancho & netto & fallo cocer i bono lacte
di capra / o di vaccha & fa ch coci stretto /
& ch sia ben cotto & piglia vn pocho di fior
di farina & doi bianchi doua & di stampe-
rali i seme co la detta farina & achu no
piacesse lona po di stemperar co lacte lapa-
rma. Et di stemperata la metterai nel
detto muglio menandolo molto ben calcocha-
ro & anchora laassarai bolir vn pochetto
A giungendoui di bon Zuccharo menando-
lo di nouo & mescolandolo molto bene
Poi cauarai questa tale compositione sof-
vn gran tagliero distendendola & allar-
gandola al modo ch farresti il pieno di
na torta & laassarai i fredor. Et quan-
do la uorrarai tagliar in tauola farande-
fette grandi o piccole como ti piace &
frigirale in la padella co bono strutto uol-
gendole alcuna volta & uerale tanto

ch siano vn pocho colorite di sotto & di sopra, Et cauandole apezo apezo le metterai ne lo piattello buccandoli di sopra del Zuccharo & dellacqua rosata. Si mitemente poi far i tempo quadragesimale, mettendo lo latte de amandole i loco dellaltro latte sopra detto Et frigendolo in bono olio. Ite il riso poterai acomiar i questi doi modi sopra diti.

A bi le Cerase de le piu negro ch tu troui & cauandone fora le ossa macinarale molto bene nel mortale, & habi de le rose rosche battute molto bene colcoltello, co vn pocho di cascio fresco, & vn pocho di bon cascio vecchio. Agiugendoli de le spetie, cio e, Canella, Lenxeuero, & pocho pepe, & del Zuccharo & mescolarai molto bene tutte queste cose. Agiugendoui etiam tre o quattro oua secundo laquantita ch vorrai fare & co crosta di sotto la metterai acocer abello agio i la padella. Et quando sia cotta gli metterai di sopra del Zuccharo & dellacqua Rosata.

A bi ligarnari & falli allestari & dessi cauerai tutto quello ch e bono, & pistarai mto bene nel mortale, & farai di bon latte de amandole bene seccato, passando le dette amandole o latte per la stamegna, co vn dacqua Rosata, & non auendone i loco

85
di quella sera bono il brodo di peselli, o de cici bianchi franti, & co queste cose pistarai molto bene vn pocha de ruapassa, & quattro o cinque fichi. Agiugendoui omchora vnaltra pocha de ruapassa secca, vn pocho di petrosillo, & Maorana, & vieta frutte i prima vn pocho i bono oglio, & battute ben menute colcoltello. Agiugendoui del Lenxeuero, & de la Canella, & Zuccharo, Et questo tal pieno o vero compositione vole esser ben pisto nel mortale. Et per far ch si prenda como laltre torte gli metterai dentro vn pocha di poluer di amitto in incorporandola molto bene con queste altre cose, o vero vn pocho pocho di oua de luccio pistate & passate per la stamegna ch strongano mto & fanno prender meglio & farali le soe croste di sotto & di sopra como allaltre torte. Et quando e cotta mettegli sopra del Zuccharo, & dellacqua rosata.

Coricarai languillas & tagliaraila i pr Zoli lunghi doi dita facendola vn pocho lessar, ch no sia troppo cotta. Et farai dellatte di amandole bello & biancho, passando le dette amandole co bono agresto & co acqua rosata per la stamegna, & chel detto latte sia ben spesso cio e strutto. Et pistarai vn pocha de ruapassa molto bene co tre o quattro r fiche secche. Poi prenderai dolispmaci ro pendoli menuti co lemani per trauerso, &

frigerale vn pocho nel loglio Agiugendoui.
vn pocho di petrosello tagliato menuto. Item
vna oncia di vua passa integra & vna oncia
di pignoli mondi & netti & del Zenzouero
& de la Canella & del pepe & del Zastrano di
foretamente secundo laquantita ch' voli
far. Et tutta questa co' positione mescolado
co' le mani in corporarai molto bene i seme
& mettrai la crosta di sotto i la padella. Et
dentro li concirai questo tal pieno & com-
positione facendone prima vn solo sopra
la ditta crosta & poi vn altro solo de angul-
la cosi di grado i grado, piacendoti poterai
far tanto ch' sia formata questa compositione
& di sopra gli mettrai l'altra crosta facendo
la cocere molto adagio dandoli il focho tem-
peratamente di sotto & di sopra. Et quando
sera meza cotta pigliarai vn pocho de A-
grosta & d'acqua rosata co' del Zuccharo
& se de molti buchi i la crosta di sopra, per
ch' queste cose possino penetrar. Li mette-
rai di sopra lasciandola anchora tanto al
focho, ch' sia molto ben cotta.

Torta de dattali, et mandole, et ali chofe.
Iglia vna libra de amandole monde, & pi-
stale molto bene, & co' bono brodo di grasso
di pesce, & vn pocho di acqua rosata la pas-
sarai per la stamegna ch' sia ben stretta, &
hauerai meza libra di dattoli boni & net-
ti, co' vna pocha de vua passa, & quattro
o cinque fiche secche le pistarai molto ben

76.
Item doi once de Riso ben cotto, & tutte
queste cose macinarai i seme molto bene
nel mortale, & pigliarai vn pocho despinaci
di petrosillo & maiorana, & frigerali in
bono olio battendole col coltello, & met-
tendo co' le dette herbe qualche figatello,
o grasso d'un bono pesce, ferrebbe bono
battendolo i seme co' esse. Poi habi vna
oncia & meza di pignoli integri mondi
& netti, & quelli seruurai per siccarli
di sopra quando hauerai disteso il
pieno di la torta, & pigliarai ancora
vna oncia de vua passa integra &
meza libra di Zuccharo de la Canella
del Zenzouero, & vn pocho di Zastrano
& tutte queste cose mescolando le
incorporarai molto bene i seme. Et per
far ch' ella prenda hauerai meza on-
cia di poluere o ferrina damato, o vo
vn pocho doua di luccio come e duto
di sopra in incorporandole i seme col dco
pieno, & mettrai vna crosta di sotto,
& di sopra gli mettrai de le lasagne
al modo ch' se mostra i altri capitoli so-
pra scripti, & lasciala cocer ad ascia, &
quando ti parera ch' sia cotta mettel
di sopra del Zuccharo co' vn pocho d'ac-
qua rosata. Et nota ch' questa torta
vole essere bassa.

Torta de Riso bianco.
Abi vna libra damandole monde & ben

piste & habi vn pocho d'acqua rosata, & vn pocho di brodo di Biso quando e presso ch' cotto & co questo distemperai le dette amandole, & passarale per la stamegna, & pigliarai del riso octo oncie & cotto ch' sia il macinarai molto, bene co lamandole agiognendoui doi onze de lieuto biancho, & vna quarta di forma damutto, o vero vn pocho doua di luccio passato per la stamegna como e detto di sopra & vna meza di Zuccharo. Item vna meza oncia de pignoli mondati & rotti vn pocho nel mortale, ma no pisti. Et tutte queste cose le mescolarai i seme le metterai accocer co vna crosta di sotto. Et quando sera meza cotta gli metterai di sopra de le lasagne secche ben fatte. Et formata di cocer gli metterai sopra del Zuccharo, & dell'acqua rosata. Et nota ch' questa torta non vole essere troppo cotta.

Arai cocer vna libra de cici rosati, pistali molto bene, & col suo brodo, & co vn pocho d'acqua rosata, gli passarai per vna stamegna bene stretta, & habi vna libra de amandole ben amondate, & bianche pisti molto bene per ch' no se uoglio no passar per la stamegna, & co esse fi vol pistar doi onze di riuapassa, & tre o quattro fiche secche, Item vn oncia

87
& meza di pignoli rotti vn pocho & non pisti piognendoli del Zuccharo, dell'acqua rosata de la cannella, & del Zenzuero, mescolando bene tutte queste cose i seme. Et per farla prender lincorporarai de la forma damutto o dilloua del luccio como e detto di sopra & metterala accocer co vna crosta di sotto, & quando ti par presso ch' cotta gli metterai fuso del Zuccharo & dell'acqua rosata, & darali franchora di sopra vna bona calda di foio. Et nota ch' questa torta vole esser bassa.

Torta di pesce feratelli et latte di pesce.
A lessar il pesce co questi i teriori, & habi vna libra di peselli cotti allessi & pistati molto bene & passarali per la stamegna, & similmente pista il pesce, li fucelli illacte cauandone ben fora tutte le spine, & hauendo oua di trutta, o di tenca seranno bone ametter & pista con queste altre cose. Poi habi del petrosillo & de la maiorana, & battuta menuta la metterai a pistar i seme nel mortale, agiendoui del Zuccharo del Zenzuero, & Cannella quanto bisogna, abastanza, & co vn pocho d'acqua rosata mescolarai & i corporarai bene tutte queste cose i seme, & farai cocer questa torta ad ascio & ch' sia ben cotta, obseruando l'ordine piu volte detto in questi

altri capitoli precedenti.

Et nota ch tutte le torte sopra scripte poterai far di varij & diuersi colori in vna medesima padella secundo i tempi, & anco de diuersi pieni, & di uersa materia. Ad actando alcune [†]astelluxe sottilissime le quali metterai per diuider amuta & atexi o aquarti como piu ti gradara.

Torta in brodo.

Arai vna pasta grossa como se usa neli pastelli di quella grandexa ch ti par & habi di pollastri & pipioni vn pocho allestati & smembrati i quarti facedo dogni quat^o doi o tre pezzi, & habi dellamandole be pistate, & alcuno rosuo douo del Zafrano, & di bon brodo grasso co vn pocho dagresto, & facendo prima asciuccar la detta pasta amodo di quella di pastelli, & per fare ch le sponde stiano drutte empierala molto bene di farina, mettendogli sopra il suo coperchio di pasta, & lasciarai cocer tanto ch ti parra ch stia drutta. Poi taglia via il coperchio, & tirami fora la farina & metterai dentro li sopra detti pezzi di lacarne conciaudoli ad ordine como si fa vn pastello, & di sopra gli metterai la compositione del brodo, & dellaltre cose sopra scripte & fa ch senta bene del Zinzouero & poco di pepe. Et questa torta faraila cocer nel forno, o uero nela padella como se farino laltre torte.

Marzapane.

Onda la mandole molto bene, & pistale qn to piu sia possibile per ch no fanno apasaro per lastamegna. Et nota per far le dette amandole piu bianche piu gustose, & piu dolci ala bocca se uogliono tener amollo nellacqua fresca p vn di & vna notte, o tanto piu ch da se stesse premendole co lo ditte si mondino. Et pistandole le bagnarai co vn pocho dacqua rosata, per ch non facciano olio. Et se vol far bona la detta torta, metteragli apeso equale tanto Zuccaro siano tanto amandole cio e vna libra delluno & vna dellaltro o piu o mancho como ti piace, & metterai anchora vna oncia o doi dacqua rosata bona, & tutte queste cose in corporarai & molto bene insieme. Poi pigliarai di cialdoni, o neuo lo fatto col Zuccaro, & bagnate prima co lacqua rosata di jtemperarale sopra el fondo de la padella, & dentro gli metterai questa compositione o pieno sopra detto. Et disteso & spianato ch lauerai vnale, volta si vole bagnat vn pochetto co lacqua rosata, sopra giugnendoli ancora di sopra di bono Zuccharo spuluerizato. Et spianato bene per tutto co il Zuccharo la farai cocer nel forno, o uero al focho como v laltre torte molto ad ascio hauendo bona auertentia adargli il focho temperato.

di reuederla spesso per ch' no fabruscasse.
Ricordandoti ch' simile torta di marzapane
piu' piu' tosto vole esser vn pocho bassetta
& sottile, ch' troppo alta & spessa.

Per far calisconi.

Rendirai simil pieno o compositione, quale
e la prapraditta del marzapane, & ap-
parichiarai la sua pasta laquale im-
pastarai co' zucchero, & acqua rosata, &
di prendi la detta pasta amodo ch' si vuole
sto far riuoli o l'innatirai di questo pieno
facendoli grandi, o mezzani, o piccioli co-
mo ti par. Et hauendo qualch' forma de-
ligno ben lauorata co' qualch' gentile
la i formandoli & premendoli di sopra
pariranno piu' belli aueder. Poi li forrai
cocer i lapadella como il marzapane
hauendo bona diligentia ch' no fardino.

Per far ofella.

Rendirai di bon caso parmesotano ch' no
sia troppo uecchio, & vn pocho d'altro
casio fresco & falli grattar agionendo
li di bianchi doua, dell'uuapassa i tegra
de la canella, del Zenzuero, & vn pocho
di Zafrano. Et tutte queste cose mesco-
larai & i corporarai molto bene i seme,
& fa ch' questo pieno sia vn pocho stratto.
Poi habi vna pasta sottile como quella
da far lasagne, & lega le dette ofelle in
questa pasta facendone grande, meza-
ne o picchole como ti piace, daendoli

89
di sopra color giallo di Zafrano, o de
qualunqua altro color ch' ti piacesse
& farale cocer al forno, & guarda ch'
non sia troppo caldo per ch' etiam duo
non uogliono esser troppo cotte.

A bi languilla scorticata, & netta, & uolen-
do altro pesce similmente concio &
netto, & tagliarame pe'zoli larghi doi
dota habi inchora di bon grasso & lacte
di pesce, & tagliato menuto lo metterai
con li sopra dicti pe'zoli. Item prende-
rai vn pocho di menta & di petrosillo
tagliati ben menuti. Item vna oncia
de' uapassa, de la canella, Zenzuero
del pepe, & di garofani pesti. Et tutte
queste cose molto bene mescolarai & i
corporarai in seme. Poi habi la pasta
sua ben fatta & stacionata, & dentro
mettirai questa tale compositione. A gio-
gnendoli sopra vn pocho di bono oglio
il metterai acocer, & quando e presso
ch' cotta habi doe once da mandole
nette & ben pistate di stemperate con
agresto & passate per la stamegna, &
mettendole dentro v' sopra giognorai
nel sopra dicto pastello mettendogli an-
cora vn pocho de Zafrano, & anchora
di nouo lassarai bollir & cocer vn pocho
piu' tutte queste cose i seme tanto ch'
sia cotto molto bene, ch' cosi uole esser

Et nota ch in tempo da magnare o
qua poterai mettere & distemperar
con lagresto i seme co laltre cose so
pra dette doi rosci doua ch gli dura
do molto bono & no sera niente p
giore.

Pastelli secchi fatti con pesce sano.

Igha lo pesce netto & concio. Et findi
lo dogni lato presso ala schina vn po
cho & con sale & bono spetie mesci
late i seme palerai molto bene tut
to questo pesce dentro & di fora. Poi
habera vna pasta vn pocho grossa
& dentro gli conciarai & ligarai il
dutto pesce & cocilo nel forno bene
ad ascio ch sia ben cotto.

Pastelli de poma cotogne.

Parecchiarai la pasta como e detto deli
altri pastelli & habi de le poma cotogne
monde & nette politamente & cauara
ne fora quello anime & tutto quello
duro ch anno le poma nel mezo faccilo
ad ogni vno vn buco grande & largo
competentemente & dentro da dui
buchi impirai co bona medolla di bue
o di vitella co de Luccharo & cannella
assai & le dette poma ordinatamente
conciarai nel pastello sopra giugnendo
u ancora de la detta medolla dentro
& fora sbroforai i seme co Luccharo
& Cannella & assai i salarai da ogni

parte questo tal pastello & postali di
sopra vna pasta o vero coperchio il
firrai cocer secundo lordine & modo
dellaltri sopra scripti.

Gionrata damandole in qdragesima.

Abi la mandole nette & bianche & pistale
bene co vn pocho dacqua rosata per ch
no faccino olio. Poi vngognirai doi
once di Luccharo & doi once de acqua
Rosata & vn quarto di bocciale di bon
brado di pesce ch solamente vole esser
fatto o di luccio, o di tencha ch digrai
altro pesce o mirino o dacqua dolce
no o si bono. Et guardira bene di no
far el ditto brado molto salato, ma fa
ch habia bona sustantia & chel pesce
sia freschissimo. Et tutte queste cose
sopra dette distemperarai molto bene
in seme & mettrale i la stamagna pa
sanno & stringendo tanto questa tale
compositione, ch i essa stamagna no
rimanga niente de la sustantia de
le amandole. Et questa concata lascia
rai star per vna notte i vn piattello
o altro vaso & la mattina laltrouarai
quagliata & presa ad modo duna con
cata di uer latte & piacendoti la po
terai ligar co frondi o co herbe co
mo si conciano laltre concate o ve
ro lasciarla i piattelli mettendoli di
sopra ad ogni modo del Luccharo

o dell'anesi confetti.

Ricotta contrafatta in quadragesima.

Iglia vna libra de amandole nette & pisto molto ben como e dicto nel capitulo precedente, & habi quattro once di Zuccharo vna oncia d'acqua rosata, & vn mezzo bicchero di brodo di pesce de laq-
leua notata nel sopra ditto capitulo, & di stemperato tutte queste cose i seme le passerai per lastamegna ben stretta. Et questa tal composition mettrai i vna forma riponendola i loco fresco la sera per la mattina. Poi riualcandole le ditte forme i piattelli o tagliori mandarai i tauola questa ricotta no dismettendo il Zuccharo o l'anesi ch'no gustaranno tal viuanda.

Buitiro contrafatto in quadragesima.

Bendi similmente come el ditto di sopra vna libra de amandole nette & pisto molto ben & co mezzo bicchero de acqua Rosata le passerai p lastamegna ch' siano bene strette, & per far ch' si stringano ben forte gli agignerai vn pocha di farina di muto, o vero ch' sera meglio vn mezzo bicchero di brodo di luccio co quattro once di Zuccharo & Zafrano pocho p farlo piallo passando ogni cosa como ho ditto quanto piu stretto poterai. Poi gli darrai la forma ad rhodo du parti di butiro il mettrai appender la sera

per la mattina i loco freschissimo.

Suppa de lacte de seme de canape.

Arai bollir vn pocho la semenza de lacampa tanto ch' sincominci ad aprir la cortecce & pistala molto bene nel mortale mottendo con essa vn poche de amandole mondo & di stemperandole co acqua fresca le passerai per lastamegna. Poi le mettrai abillir vn pocho agognendoli vn pocho di sale & di Zuccharo abastanza. Item vn poco di pepe si agusto ti piace, & vn'altra uolta lo lassara bollir per spatio quanto d'resti vn misere, & hauerai del pane tagliato i fette bruscate vn poco, & per ordine asolo concera i piattello o scudella le ditte fette di pane buttandoui suso de quello lacte de la ditta semenza di grado in grado secundo ch' andarai conctando il pane, & finalmente vora fora tutto il ditto lacte regendo il pane ch' no si sconi. Et vn'altra uolta lo remetterai di sopra, & questo farai doi o tre uolte. Poi gli mettrai di sopra per tutto de bone spetie dolci & mandala ad tauola.

Diriola.

Onciarai la pasta i forma dum pastello, & vn piela ben di forma ch' sia deritta cocendola i lapadella tanto ch' sia vn poco secca. Et facto questo caua for la ditte farina, & prendirai alcuni rosci doua, de lo lacte, del Zuccharo, & de la canella.

Et facta di queste cose vna compositione
la metterai in ladieta pasta facendola cocer
al modo de una torta, mouendola tutta
volta & volgendola spesso col cocchiaro.
Et como tu uidi ch in comincia apigliasse
sopra giogneti vn poca d'acqua Rosata
& volta bene collu cocchiaro. Et quando
sera formata di prender sera cotta. Et no
ta ch uole cocer troppo & vole tremare
como vna ionchata.

Per farne una in quadragesima.
A bi de lo latte de le mandole co del Zuccha
ro & dellaqua Rosata & de la Cannella
Et per far ch si prenda gli metterai vn
pocha di farina da mutto, o bferuando mo
laltre cose lordine del capitulo sopra ditto.

Caso in patellette.

Iglia del caso grasso & ch non sia troppo vec
chio ne troppo salato & tagliarai i fettolin
o bocchoni quadri o como ti piace & habi
de le padellette fatte atale mistero en sol
fondo metterai vn pocho di butiro, ouero
di strutto fresco ponendole a scaldar sopra
le brasce & dentro gli metterai li ditti
perzoli di caso & como ti piace ch sia fatto
tenero glidarai vna volta & mettendogli
sopra del Zucchero & de la Cannella & ma
daralo subito i tauola ch si uol magnar
dopo pasto & caldo caldo. Item poterai co
ciar in altro modo lo ditto caso brustolado
prima arrostando al foco de le fette de lo pane

tanto ch

62
tanto ch da ogni lato fincomincino a ro
ser mettendo le ditte fette per ordine
in vna padella da corte & sopra aquello
ponerai a lora mente fette di caso vn po
cho piu sottili ch quelle de lo pane &
sopra la padella metterai lo suo copercio
fatto caldo tanto chel ditto caso fincomi
ci a strugger o a squagliar. Et fatto questo
gli buttarai di sopra del Zucchero con
vn poca di cannella & Zucchero Lenzeuero.

Rape armate.

A cocer le rape sotto la brasce, ouer alle
farle in tegre & sane & tagliare i fette
grosse quanta vna costa di coltello &
hauerai di bon caseio grasso tagliato i
fette larghe quanto quelle de le rape, ma
piu sottili & habi del Zucchero del pepe
& de le specie dolci mescolate i semer
conciarai i vna padella da corte per or
dine sul fondo di quella fette di caso a
modo ch faresti vna crosta di sotto &
di sopra gli metterai vn solar di rape but
tandoli di sopra de le specie sopra scripte
& di bon butiro fresco abundantemente
& cosi di grado in grado andarai acco
ciando le rape il caseio tanto ch la padel
la sia piena facendole cocer per vn quar
to d'ora o piu al modo d'una torta Et
questa imbandascione si uole dar de re to
all'altro.

Suppa dorata.

Abi de le fette di pan bianco mondato ch
non habia corteccia & fa le dette fette
siano quadre vn pocho bruscolate in
to ch da ogni parte siano colorite dal
foco. Poi habi delloue battute inse-
me col Zuccaro assai & vn poca d'a-
qua Rosata & mettilali amollare de-
tro le dette fette di pan & cauaglie
fora dextramente le mettirai asfrige-
te vn pochetto in vna padella co vn
poco di butiro o de strutto uoltandole
molto spesso ch non si ardinno. Poi
le coniarai in vni piattello & di so pra
oli mettirai vn pochia d'acqua & Rosata
fatta gialla co vn pocho Zafirano &
del Zuccaro ha bundantemente.

Capitolo quinto p far ogni fruttella.
Fruttelle de fior de samburo.

ABIDE BONO caso fresco & vn poco
di bon caso uecchio & fa ch siano molto
bene pesti & co essi metti vn poco di fior
di farina & di bianchi doua secundo la
quantita ch vole far. Item vn pocho
di lacte & del Zuccaro & macinate tutto
bene tutte queste cose in seme cauatele
del mortare & uignarai di fiori di sambu-
co abastanza secundo ch par ala-
tua discrezione & le diti fiori non uo-
gliano esser ne pesti ne rotti facendo la
ditta compositione no troppo chiara cioe

liquida per ch possi far le fruttelle tonde
con mano o ve i quale altra forma ti
piace mettondole asfriger in bono stru-
to o botiro ouero in bono olio & calde
calde le manda in taula.

**Fruttelle de bianco de ouo / fior de fa-
rina / et caso fresco.**

Bseruarai l'ordine & modo descritto nel
capitolo precedente excepto ch in queste
fruttelle non hai ametter lacte ne fiori
di sambuco.

Fruttelle de gionrata / et lacte quaghiato.
Igliastai oncata & co la gliara mutila
in la stamegna tanto ch ne sia bene
uscuto quello sero o aqua fa la ditta
oncata. Et facto questo prendirai ql
sero rimasto in la stamegna & co vn po-
co di fior di farina / di biancho dauo
secundo la quantita ch uol far col
Zuccaro & dellacqua rosata mescola-
rai queste cose bene in seme. Et questa
tal compositione non uole essere trop-
po stretta / facendo queste fruttelle co
il cocchiaro a poco apoco grande o
piccole como ti piace & farale friger
in bono strutto o butiro ch sia bene
stauonate.

Fruttelle de riso.

A coeer il Riso molto bene nel lacte & ca-
uandolo fora per farne fruttelle ob ser-
uarai l'ordine & modo scripto di sopra.

excepto ch non ghasi amatoer ne casa
ne altero lacte.

Fritelle de salvia.

Iglia vn poco di fior di farina, & di stem-
perala con oua & Zuccaro, & vn poca
di Canella, & Zaffrano per ch sia gialla,
& habi de le foglie de salvia intore, &
ad vna ad vna l'integnarai, o i uolterai
i questa tale compositione, fringendole
nel strutto o i bono olio.

Fritelle de poma.

Onda lo poma & taglialo i sette fettile ca-
uandone quilli grani o aninne ch anno
nel mezzo & frigi vn poco le dette fettile
nel strutto, o in olio, & Poi leua for ad
asciuccar sopra ad vn tagliero, Et mte-
ti o i uolte i simal compositione como v
se dice nel capitolo precedente, & vnditra
ualca le farai frigere i bon grasso, & si fusse
in tempo quatragesimale le poi frigere
in olio, & no gli metter grasso ne oua.

Fritelle con fronde de lauro.

Ragi de lo foglia de lo lauro vn qualch bon
grasso o lardo, Poi cauale fora & lassate
asciuccar & co simile compositione como
si disse de la salvia farai questa fritelle.

Fritelle damandole.

A bi lamandole bianche bon pisto & co acq
Bosata & vn poco di lacte le passarai
per lastamegna, & habi il petto del pullo
cotto alleffo, & pistalo seporato dallamandole.

Item vn poco di fior di farina, doi o tro
bianchi doua, & piu & mancho se di do la-
quancua ch uoli fare, & co vn poco di
Zuccaro mescolarai tutte queste cose
facendo queste fritelle in qualunqua for-
ma tu voli le frigerai ad ascio i bono strut-
to, o nel buero, & fa ch no siano troppo cotte.
Capitolo p fare fritelle qdragesimale.

Fritelle de fior de samburo.

Iglia dellamandole & pistale bene o vero
di pignoli se piu ti piacerò, & passa le dette
amandole, o pignoli per lastamegna co
vn poca de acqua Bosata o co brado di
piselli, & poi habi vn poco di bon lieuto
ben biancho & di fiori di sambuco como
ti par, & co vn poco di fior di farina me-
scolarai tutte queste cose i seme, Et nota
ch tal compositione vole esser apparecchia-
ta la sera per la matina p ch venganno le
fritelle piu spognose, & la matina gli
agiognerai vn poco di Zuccaro facendole
in qualunqua forma ti piace o tondo
o dieramente, & frigile i bono olio.

Fritelle con herbe amare.

A bi del fior de la farina & vn poco di lieuto
& di stemperali co herbe tagliate menute
componendole la sera per la matina per ch
vengano spognose, agiognendoli lamaci-
na fuche seche tagliate menute, & dellu-
ua passa, Et questa tal compositione non.

vole esser troppo tenera. Poi fà le fruttelle
di frutte nel bono olio gli mettrai di sopra
del Zuccaro, del mele.

A cocer il Biso molto bene, & cotto il cauatar
ad asciuccar sopra vn tagliero, & se uol
pistar il poi fare, se no lascialo in tegro
& habi dele amandole se cundo la quantità
ch ti par, & pyste molto bene le passerai
per la stamegna co vn poca de aqua Ro-
sata o co vn poco di quello brodo do ue
e cotto il Biso. Et fa ch questo lacte d'ama-
ndole sia ben stretta. Poi habi vn poco di fio-
re di farina, & del Zuccaro. Et mescolate
bene queste cose in seme farai le fruttelle
i ch forma ti piace, & frignale i bono olio.

Onda & metta le poma molto bene, & fallo
cocer allesto o sotto la brascia, & cauato ne
fora quello duro di mezzo pstarale mto
bene & i seme gli mettrai vn poco de lie-
uico, & vn poco di fior di farina, & del
Zuccaro, & fa le fruttelle frigendole i bono olio.

Fruttelle de fichi piene.

Iglia vn poche de amandole, & di pignoli
secundo la quantità ch uole far, & psta-
le molto bene, & fa ch siano bianche &
nette, agognendoli doi fiche secchi, & vn
poca de uapssa i seme apstar. Poi habi
vn poco di petrosillo tagliato menuto
& vn poca di uapssa integra co bone

spette. Et questa compositione se venisse tro-
po stretta agognui vn poca d'acqua Rosa-
ta, & habi le fiche secche aperte & buscate
dal canto di sotto cioe, dal fior, & la im-
pietri molto bene di questa compositione
frigendoli ad ascio i bono olio in farina-
dole poi vn pochetto di sopra.

A allestar il pesce, & psta molto bene de la pol-
pa sua piu bianca, & hauerai vn pocho di
latte d'amandole bene strito, & vn pocho
di fior di farina co del Zuccaro, & questo
cose distemperarai co vn poca de aqua
Rosata o d'altra aqua comune, poi fa le
fruttelle i ch forma ti piace, & frigile in
bono olio.

Fruttelle in forma de pesce.

Onda de le amandole & falle bianche, & ha-
bi de la polpa di qualch bon pesce, & psta-
rala molto bene i seme co la mandole, &
agognendoui ancora apstar dell'ua pas-
sa con vn poco di Zuccaro. Item vn poco
di petrosillo & di maiorana tagliate mo-
nute co bone spette & vn poco di Zafra-
no, & hauerai apparechiata vna pasta
fortile amodo di quella ch si fanno le la-
sagne, concludendo & ligando i la dicta
pasta pecczi maggiori o minori como ti
piace di questa compositione. Poi hauerai
le forme de ligno cauate in modo & i
forma di pesce di varie qualita & ma-

nera como ti piacerà / & co queste in for-
murai la ditta pasta col suo pieno Et que-
ste fruttelle si uogliono frigere co bono olio.
& ancora si ponno cocer così asciutte i
la padella in modo de vna torta / & cotte
pareranno pesci.

Altre fruttelle in forma de pesce.

Ista dele amandole / & di stemperale co acqua
Rosata & co Zuccaro / & habi de la farina
di stemperata co laqua communa & co Zuc-
caro / & mescolato ogni cosa i seme farai
le fruttelle / & i formarale i quelle forme
di pesce sopra scripte. Et nota ch queste
uogliono esser cotte sciutto i padella co
mo la torta.

Fruttelle in forma d' rassioli.

Arai vna compositione simile ala sopra
scripta precedente de amandole / de fari-
na / & de Zuccaro & co essa farai le frut-
tel. Et per farne vn'altra asimile fruttelle
habi de le amandole nette o de lignoni
o de le noci / & de qual sesia farai bene pi-
star co vn poca di uinapassa / & de fuche sec-
che / & mettendoui dell'acte di pesce o di
picatelli gli faranno boni. Item del petro-
fello & maiorana tagliati menuti con vn
pochi de bono spetie. Et questa compositione
farai gialla col Zafrano. Poi fa le frut-
tel. & friggile i bono olio.

Fruttelle in forma de pastelli piccoli.

A cocer il Raso molto bene i laqua / & pasta

vn poche de amandole / & passale bene stret-
te co vn poca d'acqua Rosata per la forme-
gna incorporando bene il Raso co ill'acte
dell'amandole gli giungerai del Zuccaro /
& vn pochetta di farina da muto ch sia
ben poca. Et fa queste fruttelle i forma
di pastelletti frigendole i olio.

Fruttelle piene di uento.

Ogli del fior di farina / & d'acqua di sale &
del Zuccaro / di stemperarai questa farina
facendone vna pasta ch non sia troppo
dura & falla sottile amodo da far la sa-
gna / & distesa la ditta pasta sopra ad vna
tauola co vna forma de ligno tonda
o vero co vn biochero l'atagliarai frig-
dola in bono olio. Et guarda ch non
ti uinisse bucata i nien loco / & a questo
modo si ganfiaranno le fruttelle / ch
pareranno piene / & seranno vote.

Fruttelle in vn'alro modo.

A vna compositione i quello modo & forma
ch se dice di sopra nel capitolo di fare
fruttelle di giuncata / & habi del finocchio
quando e fiorito / & se tu voli lascia tut-
ta la focchia del finocchio i seme / & si
altramente ti piace poterai partir tutte
quelle sue fionchette / o ramicelle ad
vno ad vno / o adue / adue como ta-
grada integnendo & i volcaindo molto
bene il finocchio ne la produtta compo-
sitione il frigarai in bono strutto o vero

in mezo olio, & i mezo batiro.

Pastnachre grosse.

Et tirale molto bene, & cauatore fara q̃l
lo corticio, & quello duro ch' hanno nel
mezo le farai alleffor, & cotte ch' serā
no lenfarinarai molto bene, & Poi le
frigarai in lolio.

Capitolo per cocer oua in ogni modo.

Fruttata.

Attirai l'oua molto bene, & i seme vn po-
ca de aqua, & vn poco di lacte per farla
vn poco piu morbida, Item vn poco
di bon caso, grattato, & cocirala in bon
botiro per ch' sia piu grassa Et nota
ch' per farla bona non vole esser volta-
ta ne molto cotta, Et volendola fare
verde, prendirai similmente le cose
sopra dette pigliandoli del succo de q̃-
ste herbe cioe, vieta, petrosillo in bona
quantita, borragine, menta, maiora-
na, salvia, i minor quantita, passando
il dicto succo poi cauarai p̃ste le herbe
molto bene p̃ la stamagna, Et p̃ fare i
vn altro modo fruttata co herbe pre-
dirai le sopra dette herbe & tagliate me-
nite le frigarai vn poco i vn bon bo-
tiro, o olio mescolandole co l'oua, &
laltre cose sopra dette farai la fruttata
& cocirala diligentemente ch' sia ben
stauonata & non troppo cotta.

Oua fruttrillate.

Et ti in lapadella vn poco d'olio, & fa ch'
sia vn poco caldo, & Rompegli dentro
l'oua fresche facendole cocere bene ad
ascio & fringendosi bunta continuamente
co la patella de quello olio ch' se frige
sopra le oua, & como sono prese & fatte
bianche di sopra forno cotte ch' si uoglio-
na cocer troppo.

Oua sperdute.

A ch' l'acqua bolia & rompegli dentro lo-
ua freschissime, & prese chelle forno
cauale fora dell'acqua ch' siano tenerel-
le mettendoli sopra del Zucaro, dell'acq̃
Rosata de lespetie dolci, & vn poco di succo
di naranci o vero agresto, & si piu ti piacesse
lasciando le cose sopra dette gli metterai
sopra di bon caso, grattato & de lespetie dolci.
Oua sperdute in lacte o uino dolce.

Arai similmente como e dicto nel capito-
lo precedente, excepto ch' no gliisse con
uiē metter sopra del caso.

Oua piene.

A bollir l'oua fresche i l'acqua sane ch' siano
ben dure, & cotte moderate politamente
& tagliate per meta cauarane fara tutti
isoi rosci guardando di non romper il bia-
cho, & di quelli rosci ne pistarai vna pee
con vn poca di uapassa vn poco di bon
caso uocchio & vno del frescho, Item di

petrosillo, maiorana, & menta tagliate
menute, agognendoui vn no d'oi bian-
chi doua, & più secundo laquantita ch
voti far co lespetie dolci o forti como
ti piace. Et questa tale compositione me-
scolato ogni cosa isome farai pialla co
il Zafirano. Et impierane quelli bianchi
doua sopra dette fringendole in olio molto
ad ascio, & per farli di sopra il suo sapor
conueniente prendirai alchuni di quelli
roschi doua ch sonno rimasti co vn pocha da-
ua passa. Et pistati i seme molto bene, li
de stemperarai co vn poco de agresto & vn
poca di sapa, cioe, vini cotto, gli passerai
p lastamegna piggnendoui vn poco di ze-
xeuoro, vn pocho di garofoli, & di Canel-
la assai facendo bollire vn pochetto qsto
tal sapor. Et quando lo ditte oua voli
mandar ad tauola buttagli di sopra qsto sapor.

oua sopra la gratiula.

A tti doi oua fresche molto bene, & fa scal-
dar vna pacolla vota tanto ch sia ben
calda & buttagli dentro questo oua bat-
tuto lasciandole andar p tutta la pacolla
amodo duna fruttata ben sottile como
vna carta. Et quando ti par ben cotta
precala in quattro quarti ch venga qua-
tra amodo dun quatretto. Et quella
mettrai sopra la gratiula, rompendoli
dentro tante oua fresche quante ti parera
ch possino capor di sopra dandoli il foco di

48
sotto & di sopra temperatamente amodo
duna torta, fo piggnendoui del Zuccaro
& de la Cannela, & quando ripor ch lo doe
oua siano prese le mandarai i tauola, le
uandole de la gratiula, cosi como stanno
in quello suo quatretto.

oua nel speto.

Calda molto bene il speto, & ficca l'oua
dentro per longo o per trauerso como
ti piace, & fallo uoltar al foco amodo
darrosto. Et quando ti parono cotte
cauale fora, & mandale ad tauola.

oua in pacelletta.

Et ti di bon botiro nelle pacellotte o tra-
me & lascialo scaldar vn poco, & habi
apparecchiati iroschi delloia fresche so-
perate dal biancho se piu ti piacerio
& mettile acocer, roettendoli del Zuc-
charo & de la Cannela, & dalli facho fo-
to & sopra como ad vna torta tempe-
ratamente ch no siano troppo cotte.
Ioi gli mettrai sopra vn poco di succo
daranci, o d'acqua Rosata.

oua in cenere calda.

Et ti le oua fresche ne la cenere calda uol-
tandole spesso co diligenza, ch da ogni
parte sentano il caldo del foco equa-
lmente. Et quando sudano ben forte
cauale ch son cotte.

oua tuffate con la sua cortice.

Et ti le oua fresche i lacqua fredda, & fallo

bolir per spacio dun paternostro, o vn
poco piu, & cauale fore.

oua fruttellate ala fiorentina.

A ba loua fresche & rompile ad vno ad
vno i la patella, ch' l'olio sia caldissimo
& subito ch' le mettrai i l'olio le restri-
gerai i seme co la paletta, o col coctua-
ro facendole ronde quanto piu sia pos-
sibile, & ri uoltrale spesso cocendole i
modo ch' di fora siano alquanto colo-
rite, & di dentro non siano dur ne
troppo cotte, ma piu presto morbide
& tenere.

oua spardute in la brasia accesa.

I glia loua integre & piccale ne la brasia
viua & calda, & dagli suso co vno ba-
stione tanto ch' le rompi, & lasciale co-
cer, & quando ti parono cotte cauale
fore, & mettile di sopra vn poco da
ceto, & di petrosillo.

oua fruttellate piene.

Arai loua afruttellate al modo fiorentino
como se ditto di sopra, & ch' no siano tro-
ppo cotte, & aduno d'itati forrai vn bu-
feto ad ogni vno & politamente ne
cauarai fora tutto il roscio ch' hano
dentro. Poi prendirai vn poco di bon
caso grattato ch' sia grasso & vecchio
co vn pocha di menta & petrosillo ben
battuti, i tem vn pochetto di uinapassa
& vn pocho di pepe co vno o doi rosci d'oua

49
crude o piu secundo laquantita ch'
uole fare, & mescolate & i incorporate
i seme tutte queste cose & implierai
loua sopra ditte per quelli buci ch' ha-
no, & farale vn'altra uolta friger
tanto ch' quello pieno passa esse cot-
to, & voltrale spesso, & formite dico-
cere gli mettrai di sopra vn pocho
di fuco di naranci o dell'agresto, &
vn poco di Lenzeuero.

oua in forma de rasioli.

Arai vna pasta al modo dele lasagne
ch' non sia sottile ne molto tenera
& romprui dentro dell'oua fresche
buccandogli sopra del zuccharo & de-
le specie dolci co vn pochetto di sale ad
vno ad vno legerai queste oua ne
la ditte pasta al modo ch' faresti i ra-
sioli, & falle allezare o friger como
ti piace. Ma meglio seranno frute
simulmente poi conciarai le ditte
oua in forma di pastelli mettendogli
co esse le cose sopra ditte & giognendo-
gli vn poco d'agresto si ti piace, cocendo
li dicti pastelli amodo duna torta
o vero frigendole, ma ch' no siano lo-
ua troppo cotte p' ch' e di tal natura
louo ch' quanto piu si coce tanto si
fa piu duro & di lenta peggiore.

Capitolo sexto p' coter ogni pesce.

N questo trattato si uole notār generale-
mente: ch ogni pesce da allestare, o frige-
re uole essere scagliato & raschiato di
fora: & poi aperto & cauato li fora lo i-
teriora: lauato molto bene: & e lo uer-
so il pesce ch uol far arrosto non uole
essere scagliato ne raschiato ne aperto
excepto la salpa, laquale se deue aprir
& cacciare fora tutte le interiora: &
ala laccia similmente se deue cauar
per la orecchia vna uerta forcina, ala
quale sta attaccato vn budello i terio-
ri il quale cocendolo o arrostandola sene
deue cacciare fora.

In che modo, e meglio coar lo storione.

O pra terrai lo storione ch sia vn poco pos-
sato trito o frolo & no fresca se uole
ch sia bono in perfectione habi di bon
uino bianco o aceto mescolato co aqua
pura ch sia tanto luno quanto laltro
& del sale asufficientia: & qui lo farai
molto bene allestare facendolo bolir per
tanto spacio quanto faresti lacarne de vi-
tello o di manzo secundo la sua grane-
za tagliandolo i pezzi grandi & grossi
como far ala tua discretion: ma chi p
per piu magnificencia lo uole cotto in
tegro faccia dautr liusi gradi & capaci
acocerlo fano como fa il mio Signor per
ogni pesce e molto miglior in tegro

ch in pezzi o altrimenti.

Sapor d storione.

On il storione si uol dar sapor biancho & &
Zenzuero assai: o uero de bona aghata
ben biancha: & de la mostarda. secundo l'uso
pi & li appetiti: & questi sapor farai como
e dicto di sopra in capitulo loro.

A umbrina uole esser apparecchiata & cor-
ta amodo ch lo storione: saluo ch uole
bolir manco per ch se coci piu presto: &
sapor gli farai quali di sopra ho dicto p
il storione.

L dentale uole esser allestato essendo ben
fresco: no li bisogna metter tanto uino
o aceto quanto e dicto di sopra: Ma no-
ta chel uino & laceto serigone & fa sado
& fa piu conseruar il pesce: & ancora
gli da miglior gusto al magnar: ch no
fa lacqua semplice & salata.

Vno varolo grosso.

Alla allestare similmente como e dicto
quando e minor di quattro o cinque
libre frigilo in bono olio: o uero lo arro-
stirai sopra la graticola: ricordandoti
como giare: & deue ch non uole esser
rascato ne aperto: & al uole esser fatta
vna salmola co laceto & olio & mol-
to sale: & co vn ramicello di lauoro in
mano o de rosmarino bagnarai il dicto

pesce co quella salamora spesso volte ri-
uol-
uendolo ancora spesso sopra la detta grati-
cola facendolo coter molto bene ad ascia
tanto ch sia ben cotto. Et nota ch ogni
pesce sopra tutto vole esser ben cotto, p
ch de sua natura e humido, & no essendo
ben cotto e male sano.

Corno grosso

Uesalo similmente como se desse deluaro
lo & si e piccolo similmente lo arrosto
o frigilo. Et frutto vole per sapor la sal-
za. Verde ch senta vn pocho di aglio, &
molto di Zenzero. Item gli poi dar
la mostarda se ti piace.

Orata.

E la orata e grossa falla allestar & staiona-
re molto bene. Et sella o piccol la frigila
o arrastila al modo ordinato.

Rombo.

Allo allestar, & per ch e molto fragile &
si rompe facilmente mettilo acocer
i vn canestro, o vero lo leua sopra ad
vn tagliero per poterlo caluar sano. In-
do e cotto ch non si rompa, & vole bol-
ler molto ad ascio. Et nota ch ogni pe-
sce generalmente vol bollir ad ascio
& bisogna intender per descriptione
di conoscer la qualita di pesci, ch ve-
ne sonno de li piu saldi, & piu duri uno
ch vn altro. Item de li piu teneri &
piu molli, & cosi uogliono coter piu &

macho secondo il bisogno. ma tutti uo-
gliano bollir. E uolano stauamente ad
ascio tanto ch siano ben cotti.

Sogliu.

Ogliano esser frutto, & di sopra gli butta-
rai vn poco di sal trito, di fuco di nara-
ci o dellapresto, & del petrosillo tagliato
piu assai.

Palamuta.

E uole allestar la palamuta, ol fondo como
e detto del scorione dandoli etiam duo
quelli sapor stessi. Et essendo piccolo
vole esser frutto luno & laltro, ch no
si possano rostar p ch no hanno scaglia.
Et se de hogrossi uolesti friger falli ta-
gliar i fette per trauerso d la grosseza.
duno o mozo duto, & frigilo bene ad
ascio. Poi gli butta suso molto fuco de
naranci con bone spezie forti, & vn
pocho di petrosillo tagliato si ti piace.

Fraolmo.

Era bono allesto arrosto, & fritto il gra-
do il piccolo como ti piace el suo sa-
pore & la salsa verde.

Triglie.

Ogliano esser cotte co bona diligenza
arrosto & non uogliono esser aperte
ma solamente lauare bagnandole spes-
so co la sopra detta salamora, & uolen-
dole saluar per octo o dece giorni or-
dinatamente le conserui luno sopra.

ialtra vn piatto o altro vaso, & di so
pra gli metterai tanta de la detta sala
more ch' stiano ben coperte, & a questo
modo le poterai saluare.

Salpam.

Ole esser per sua qualita frutta caua
tano prima for tutte le budelle ch
ha molta trippa, & quando la uoli ro
stir per cauarne le budelle gli ferai
menor buco ch sia possibile.

Goze.

Allo allestar per ch de sua natura, & qua
litate de meglio allesto ch altrimenti.

Scorfeno.

Vando e grande vole esser allesto. Et qn
do e piccolo vole esser fruto.

I occhiali sono meglio fritti o arrosti ch
non allesti.

I sorge e bono fruto o arrosto como ripace
Morena.

Alla prima scorticar o pelar con laqua
calda, & butta via la testa & vn pezzo
de la coda & frigila bene, & per suo sa
por dalli salsa verde ch ferita daglio
Mantarella.

Ogliano esser frute, & anco sonno bono
alleste con il pepe & petrosillo.

Cefalo

Vesto pesce per sua natura & qualita

vole esser

52
vole esser rostito, ma quando e molto
grosso se deue cocer allesto, & il sapore
della rostita de la salimora, & dello allesto
e il sapore bianco.

La passera.

E ra bona allestata co vn poco di petrosillo
Et anco e bona frutta mettendoli fuso
del fuco d'aranci.

Bessano.

Allo allestar i mezo vino o aceto & me
zo acqua, & per suo sapore vole vn po
co dagliata fortissima certificandoti
ch non bestino e velissimo piu conue
niente a zappatori ch ad homini da ben

Pesce cane.

Illesto si melemente como se dici in q
sto alero capitolo. Poi co agliata forte
mesco lata etiamdio co vn pacha di mo
starda fortissima & frigurai vn pocho
insome con questi impiastri ma conca
lo bene quanto voli, no sera mai bono
ch de sua natura e tristo.

Anquilla grossa vole esser arrostita stor
ticandola & nettandola prima molto
bene mettendola poi nel speto, & coc
dola molto ad asolo, ch sopra tutti lial
tri pesci vole esser ben cotta. Et per
stauonarla meglio fruglia i pezzi lar
ghi vna mano o pocho piu. Et lan
quilla piccola si uole friger il olio.

poterai etiam deo allestar lagronde: & la piccola mentendo co esse abollire qualche herbicmo odorifer como fereto petrosillo, salua, & alcune foglie di lauro. co del pepe & vn pocho dagresto

Noce.

O lendo esser allesti como ligamari da qua dolce & il suo sapor uole esse laceto

Gamarelli marini.

Alli similmente allestar co definochio & darali similmente laceto p sapor.

O strighe si cocono sopra labrasca viua & quando saprono sono cotte, & costi si possono magnar. Et se le uoli altra mente cauale fora di quella sua cortice & frigate vn pacchetto i lolio, & mettirali di sopra dell'agresto & despetto fotti

A lampuga uole esser frutta col succo darai di sopra.

Lacce.

Era bona arrostita cauatori prima for per la orecchia quella forcinar & budello duto di sopra, & il suo sapor sera la salsa verde, & allestata ancora e molto bona & questo modo uole il sapor bianco.

Cappe.

A bi una patella asciutta, & i essa metti le cappe al fuoco, & como saprono sono cotte adunque di subito como le uidi apr

53
metterale sopra alapatella vn pocho agresto, & di pepe, & di petrosillo tagliato menuto, & darali vna uolta o doi sotto sopra co la ditta patella. Item lepoi cocoro sopra vna pala di ferro calda o sopra lebrascie, & como saprono son cotte. Ma nota ch uogliono esser te nute auanti ch tu le cochi per esser migliori vni o vna notte in aqua beu salata, per ch gli fa purgar quella arena ch hanno dentro.

Merluzzo.

Allo allestar, & per suo sapor gli darai mostarda bianca.

Lutto daqua dolce.

Allo allestar quando e grosso cauadoni prima fori le interiori, ma nolo raschiare di fora, per ch si uogliono mondare le scaglie quando sera cotto, & co esso darai del sapor bianco o della oliata o de la mostarda. Et se illuccio e picco lo fallo fruto.

Trutte grosse.

Et tale molto bene & tagliate per trauer so i pezzi larghi vna manna. Et con ciarai questi tal pezzi per ordine nel caldaro o altro vaso doue li uoli cocer facendo ch quello tagliato uenga di sopra & assercandole i questa forma assolo assolo gli buttarai del sale abundantemente Et fatto questo de tutta laquantita ch

vole cocer gli buccirai su dell'acqua piana
mente con tale acciudine, ch non nra
di via quello sale posto sopra il pesce, agio
guendoli ancora vn poco di aceto, tanto
ch venga astar il brodo sopra al pesce,
dai diti, & fallo bollir spumandolo mol
to bene. Et como non fa piu schiuma
gli leuarai di sotto quasi tutto il foco p
lasciarlo bollir quanto piu ad ascio tu
poterai tanto ch sia cotto. Dapoi cau
lo fore sopra ad vna tanola netta ad
asciucar, & di sopra gli metterai dele
spetie dolci. Et co questa trutta darai
il sapor bianco ch habia. Len leuero assai
Et quando e piccola nettatala molto
bene. Et tagliala per lungo dala schina
dalluna parte & dall'altra. Et in quelli
tagli metterai del sale molto bene & si
melemente negli metterai i corpo. Poi
lafarai star i so prescia tra doi tagliori
con qualch peso di sopra per spacio doi
o tre hori. Et fatto questo la nfarmarai
& friperai & i bono alio bene ad ascio
Et questo modo la poterai co seruare
tre o quattro di se ti piace.

Tenche.

Li sono tre modi boni. Il primo allesta
quando ella e grossa, & per suo sapor
gli farai sopra vn brodetto co agresto
spetie, & petrosillo tagliato menuro
Et co vn pocho del brodo medesimo de

la tenca. Il secundo modo la poi far re
uersata essendo grossa la raschiarai &
nettarai molto bene fendendola dal ca
po ala coda pel filo dela schina ne cauarai
fora tuoto le interiora & romperai ben
le coste da tutti doi lati. Poi prendi
rai le sue oua, el grasso el ficato, & no
hauendo la tencha seranno bone quello
di altri pesci. Et habi del petrosillo & ale
bone herbe odorifer le battrai molto
bene i seme, conquesti ficati d'oua, &
grasso del pesce giugnendo gli vn pocho
daglio tagliato menuro cio e i perzoli
piccoli vn poco di pepe del Zafrano, &
del sale, vn pochetto daglio. Item del pru
ne damascene secche o del uisciole, o
cerase o dell'ucupassa o gubibo co alqn
ti pignoli mondi. Item vn roscio doua
o do fresche secundo il tempo. In cor
porando molto bene tutte questo cose
le metterai sopra a questa tenca riuersa
cio e sopra la pelle ch la pelle venga
dallo lato dentro & falla coccir co laco
& col filo, o uero la ligarai molto ben
i torno i torno co vno spaco i modo ch ri
tenga questo pieno, & mettila sopra la
graticola daendoli il focho ad ascio ch
vole tempo assai ad esser ben cotta,
& rostendola li farai vna salamora co
aceto, oglio, sale, Zafrano, pepe, &
vn poca di sapa. Et como la uolri ch

piu siate. se uole uoltar la bagnarai & molto bene co questa tal salamora. Il terzo & ultimo modo quando la tonca e piccola netta ch' habi molto bene tagliala o aprila simelmente per lo filo de la schina, & di sopra gli buata vn poco di sale & i farinatala dentro & fora frigidola i bono aglio. Et per sapor gli mettrai sopra del fuco de naranzi o dell'agresto.

Persich.

Vando e grosso uole esser allestato caualdone di fora linteriora non raschiarai niente di fora, e sendo ben fresco cocilo i acqua pura quando no poterai metter co lacqua vn poco de aceto. Et cotto ch' sia il mondarai & mettrai di fora como se disse dell'uoc. Et quando e piccolo uole esser raschiato & frutto in oglio. Et ancora sera bono arrostito bagnandolo co la salamora.

Lampreda.

Et ita amollar i vn pochia d'acqua, & raschia via quella vttrosita ch' ha di sopra, ma no guastar ne romper la pelle, & cauati la lingua & li denti, & in fondo del uentre laue e il suo sexo gli farai vn buco piccholo tanto ch' vi possi metter la punta del dito, & co vn cotellino o co vn stocco de ligno acuto alzirai suso per quello buco il suo budello

55
tanto chel possi prender co lamani in volata i vn panno di tela & tirarlo fora pianamente ch' ne uenga tutto sano senza rompersi per ch' la lampreda no ha i corpo niente di gattino, excepto questo budello, & ricoglirai molto buco il suo sangue ch' co quello sennafa il sapor, & i la bocca gli mettrai vna meza nace moscata, & i tutti quelli buchetti ch' ha presso ala testa gli mettrai vn garofolo sano & i questa forma mettrai la lampreda i giro i vn tegame di terra capace de essa lampreda, & dentro gli mettrai meza oncia de olio bono co vn poco d'agresto & vn pochio de vino biancho del migliore ch' possi haue, facendo tanta la quantita di questi licori ch' copra la lampreda piu di meza. Et di sopra gli mettrai vn poco di sale facendola cocer ad ascio sopra la brascia como vna torta. Et quando comintia acocer apri co il coltello quelli buchi ch' sono sotto la testa, & strignendola di sopra co vn tagliero o altramente tanto ch' tutto il sangue nescia tutto fora, & mescolise co queste altre cose & questo cauati il sangue il poterai fare p maior comoditate se piu ti piace inanzi ch' la metti al foco. Et per far il suo sapor habi de lamandole io

nociolo senza mondar le farai bruscicar
co lacener calda & nottale facendolo pila-
r co vn poca diuiapassa & co vna fetta
di pane abrustolato le stemperarai con
agresto & co vn poca di sapo & co vn po-
co di quello vino & altri licori sopra-
dutti in liquali si cocc la lampreda &
passato ogni cosa p la stamegna gli agio-
gnirai vn poco di Lonzeuero & pochis-
simi garofali & de la canella assai.
Item del suo sangue hauerai raccolto p
ma ch labi possa accior & mescolardi
co le cose sopradutte le quali tutte i se-
me ponerai co la lampreda abollir
tanto ch sia ben cotta poi la uoterai
i seme co questo suo sapor i nel piattol-
lo & mandarala i tauola.

Item la poterai cocer ad vn altro modo
cioe arrosto nelospito tenedogli sotto
quando si uolca qualche vaso atturato
a questo per recoger lo sangue il grasso
ch cocendosi quaccula & esce de la dca
lampreda ch questo el meglio de la sua
bontate. Et con questo poterai compo-
ner & far vn sapor como ordinata me-
si monstra di sopra il quale darai con
essa lampreda ma le piccole cioe le
lampredoxe uogliono esser arrostate
ad ascio sopra ala graticola facendoli
vn sapor vn sapor co succo di naranci
& sapo. Et no hauendo naranci i loco

56
suo gli metterai dellagresto co vn po-
co d'olio & di sale & de lespette dolci.
Et mentro si rostano le bapnrai spesso
col detto sapor. Et cote le metterai sopra
il rimanente del sapor sopradutto &
manerale i tauola.

Barbo

Allo como ti piace ma no e reputato
bon pesce & le sue oua sonno pericu-
lose amagnare spitalmente il mese
di magio.

Temelo.

Temelo e optimo pesce & fallo como
ti piace ch adogni modo e bono ma
suo piu naturale e de frigarlo.

Conco marino.

Brostilo i quello modo ch languilla
cioe i fra iperzi metterai vna fo-
gha di saluia o de lauro.

Gambari.

Atti allestir mettendoli vn poca daq
& dacetio & qualmente tanta acqua
quanto aceto & del sale habundato-
mento e per ch fa no p loro stessi acq
non gli metter troppo di questo brodo
facendoli bollir forte tanto ch bottino
forte p se stessi la schiuma sua. Et per
condiaro quando serano cotti poni
cura quando sera uscito il brodo da
o tre volte sopra il caldaro como e dco
allora deueranno star bene ma p

saperlo meglio ne poterai assaggiar &
non serai gabato.

Gamari pieni.

O cili como e dicto nel capitulo procedete
& co la punta del coltellino aprili dex
tramente il uentre tramezo legame
& cauane fora tutta quella materia
ch hanno nel uentre & i lacoda &
i le cianche mettendo apustar quella
de la coda & de le cianche co amandole
& co vn pocha di uapassa & atempo
de oua metterai co le dette cose vn
roscio douo o piu secundo la quantita
ch uole far. Item vn pocho di casso &
vn pocho di petrosillo & maiorana ta
gliati menuti. Et con questa compo
sitione im pierai li dicti gambari fri
gendoli i bono olio piano & ad ascio
quanto piu sia possibile & si fusse
tempo quadragesimale no gli metter
o ua ne cacio. Et si ti piace per far
varietate di muerli habi della madole
piste col Zuccaro & dellacqua rosata
& impiene le cianche o vero lami
tate dessi gabari de vn pieno. Et la lera
mita dellaltro.

Lione de mare.

Iturali ben la bocca & quello buco ch ha
sotto la coda co il bambace per ch non
esca for la bonta sua & mettilo cosi
asciutto acor nel forno abella scio

o vero sopra il focolaro ben caldo &
netto & scopato facendoli tutto a tor
no amodo dun cerchio di carboni vi
ui tanto dalargo ch noltochino. Et q
sto si fa per ch si toca meglio & piu pro
sto. Et uolialo spesso ch no se abrusti.
Item se ti piace il poi allestar co acqua
& aceto como legamari facendolo bolle
vn pezo piu secundo la desorotione
p ch e piu grosso e piu duro ch laltre
gamari. Et per suo sapor gli darai laceto.

Laguste.

Iturali i soi buchi como e dicto di sopra
& cocila i quello modo ch fui illione.

Scardi.

O ale como ti par ch no uegrascia ne
e pescio da farne stina.

Carpani.

Alli lessar quando sono grossi & anchi
li poterai arrostar & friggalli essendo
piccini.

Il salmone e genepissimo pesce & il suo
naturale e dallostarlo & ancora sero
be bono ad ogni altro modo ch lo cocissi.

Lasche.

O gliano esser fruto ad ascio ch no li
brusciano & per suo sapor gli darai
la salsa verde o vero lagresto verde.

Lactarii.

O gliano esser frutti & per suo sapore

glidarai la salsa verde o vero la gresto
verde.

Ronghioni.

Rigili simelmente & datti quello sapor
scripto nel capitolo precedente.

Ufelu.

Il suo naturale e de frigerlo, ma anchi
allessò e bono & arrosto.

Tondo marmo.

Allo allessar si e grosso, & si e piccholo
faralo friger, & p suo sapor glidarai
la mostarda.

Agoni daqua dolce.

Erano boni allessi col petrosillo, de botti
ro & de le spetie, simelmente solano
boni frutti col fuco de aranci o agresto
o agresto.

Sardelle.

Il suo naturale e de frigerle & ancora
le poi arrostar se te piace, & mettili
fuso del fuco de aranci o agresto me
scolato co vn pocho d'olio.

I polpi & pesce vile, & de no farne sti
ma cocilo adunque como ti par.

Grani.

Alti i quello modo ch e detto de li on
mari nel suo capitolo, & co essi darai
per suo sapor laieto.

Il languilla ne detto i unaltro capitolo.

58
abastanza, ma p ricordo, quando metti
pezzi de languilla ad vno ad vno nel
speto sempre si vol metti vna foglia
di salvia o di lauro tra luno & laltro, uol
tando il detto speto tanto ad ascio, quanto
sia possibile, & spesso volte labagnarai co
vna salimora como si dice di sopra fatta.
Et gli altri pezzi quando ti par presso ch
cotta habi vn poca di farina, ouero vn
poco di pane grattato co vn poca di canella
& sale mescolati i seme le buttrai dextra
mente sopra languilla p fargli co questo
amodo duna crosta in torno, ch li dara
bon gusto, Et quando e piccola la poi les
sar co acqua, & vino, hebe, spetie, como
e detto i laltro capitolo di sopra.

Carpioni.

Abi vna salamora aquello modo ch si fa glia
de li altri pesci salati, & subito ch prendi
il carpione co si fresco gli buttrai deno,
lasciandolo star p doi di ne la detta sala
mora, & poi lo fa friger i bono olio assai
e ch sia ben cotto, & a questo modo pote
rai conseruar li datti carpioni p vinti
di & anco p vn mese, & piu facendoli
doi e refrigerndoli vna lora uolta, & doi
& tre se bi fogna, ma nota ch quante
piu uolte le frigg ogni uolta p dono
piu de la sustantia, & douemara peggior
ch questo modo de rifarli solamente se
trouatto p farli durare piu essendo g

grossa la farai allestar, & la minor friger
guardandoti non esser ponto da quella
spina ch ha ne la testa ch e venenosa.

Calamari.

Vanto serando piu piccoli tanto serando
megliori & lauati molto bene gli farai
vn pieno como e dicto de le tenche ri
uerfue, e miglior se tu sai & frigarle
in bono olio mettendoli di sopra del fu
co di naranzi, & qual ch bone spetie. Et
lo grosso poi allestar tagliandolo i pezzi
a modo ch si fa la cappa de vicello, o
di boue con poco brodo, e fa ch sia ben
cotto, & co esso mettirai del petrosillo
tagliato menuto co de le spetie. Item
essendo grosso il farai a questo altro
modo lauandolo prima con vn poco de
vino bianco, & vn poco de agresto, & vn
poca di sapa premendone ben fora in
ferme co queste cose quello suo nero,
ch co quello si fa il sapor & prendrai
vna oncia de amandole bruculate
co lacener calda, & pista molto bene
vn poco di pane bruscato, o no como
ti piace pesto i ferme co questo. Et tut
to queste cose di stemperarai co quella
lauatura del calamaro sopra dicto pas
sando ogni cosa per la stamegna le farai
vn poco bollir agiognendoli dentro de
la cimella, del Zenzeuero, & vn pochi
di garofoli & frutto el duto calamaro

in bono olio gli mettirai di sopra que
sto sapor.

Gelatina de pesce.

Rendrai dellacqua, del vino, & dellaceto
& per ch piu se conserui & duri gli met
tirai poca acqua, & molta spetaria.
Et per ch sappi qual pesce e migliore
& piu substancioso da fare brodo per ge
latina, ti dico ch latenca elluccio, e
quanto piu sono grassi & grossi, tanto
sono meglio. Et nota ch questo tale
pesce non vole essere raschiato, ma so
lamente aperto, & vole esser ben fre
sco cocendolo bene ad ascio in poco bro
do tanto ch solamente sia coperto, &
questo pchel brodo prenda piu substancia.
Et quando ti pare ch sia il pesce ben cot
to caualo fora & scorticalo tutto & met
tilo da parte, ma la sua pelle remettirai
ancora abollir nel brodo per vn pezzo.
Et quando ti parera ch habia bolluto
abastanza colerai molto bene il duto
brodo obseruando tutto lordin el modo
descripto nel capitolo de la gelatina de
lacarne, cosi i farla chiara & bella co
in ogni altra cosa ricordandoti ch q
sta vole hauere & sentir piu di spetie,
& poterai i questo tal brodo metter in
gelatina di pesci marini cotti da parte
& separati. Item dogni altra rascion
di pesce ch piu ti piacera.

Per far gelatina di carne o de pesce
de duo o tre colori in un vaso.
F arla bianca habi dell'aceto ben biaco,
o vero dell'agresto bianco & vecchio
& co esso mettirai doi tanti d'acqua.
Et habi di piedi di castrone o di capret-
to scorticati & nettati molto bene pro-
cipue spualmente tramezzo leagne
tagliandoli p'trauerso cauandone l'ossi
cio e i fusi de legarne & lauato molto
bene nell'acqua fredda li mettirai abol-
lir i quella mescolanza di aceto & acq-
sopra ditta bollendola piu ad ascio ch
sia possibile agognendoli co essa abollir
del Zenxeuero mondato molto bene &
tagliato i pezzoli. Item de le grana para-
deste rotte solamente & quando li pe-
di ti pareranno cotti cauali fora & fa-
chel brodo senza essi bolla ancora vn
pezzo poi habi apparecchiati dece bia-
chi doua fresche & piu o mancho secu-
do la quantita ch vole far obseruando
tutto l'ordine i colori chiarir & fare ogni
altra cosa ch e ditta di sopra nel ca-
pitolo de la gelatina di carne & habi
apparecchiati lioi piatti con capponi
o pollastri o altro ch uagli mettere
in la gelatina & sopra gli mettirai que-
sta tale decoctione poluamente ap-
parecchiata riponendo i piatti in lo-
co fresco p'ch s'abia aprender & gelar

60
meglio & gelata molto bene p' fare
uanti colori tagliarai fora vn quarto
di quello gelo ch e nel piatto metten-
dolo al foco in vn vaso tanta ch si stru-
ga & dissaccia cio e ch ritorni i bro-
do & co il zaffrano il poterai fare
giallo & quando s'era rinfrescato ritor-
nirai il detto brodo all'oco suo medesi-
mo nel piattello ma guarda bene ch
non sia caldo quando il rimetti & rac-
conciato questo poluamente como e
preso & gelato caua vn altro quarto
facendolo rosco co i coronali in simi-
modo ch e ditta del giallo & successi-
ue piglierai l'altro quarto bianco &
p' farlo verde hauera i dele foglia del
grano o dell'orzo quando e in herba
& del petrosillo pesti & macinati molto
bene in seme farai colare i quella fo-
ma ch e ditta dell'aleri doi colori.
Similmente poterai far pauonazo l'al-
tro quarto bianco hauendo de le carote
cotte fatto le brascie & mondate leua-
rai dextramente col coltello quella
parte di sopra la quale ha il color pa-
uonazo & quella mettirai i fondo del
sacco i nel quale si cola la decoctione
de la gelatina & tante uolte reuerendo
gl'abattirai sopra quello brodo bianco
riscaldato al foco ch habia molto bene
preso il detto colore hauendo fatto fi-

similmente & obseruato questo modo
in tutti gli altri colori sopra ditti rito-
cirai etiam di questo vicino al suo
loco como gli altri & si piu colori uoles-
si far starai i tuo arbitrio ch in questa
manera ne potrai fare quanto ti piace.

Gelatina in vn canestro.

A bi la decoctione bella & bene apparecchia-
ta, & habi vn canestro o cystello nouo
& conciali dentro ordinatamente, o pol-
li, o altra carne ch uiuogli mettere i
gelatina como farai i vn piattello, &
habbi vn altro vaso ben netto capace do-
ue possa in tra il detto canestro & met-
tiuello dentro rotandoli di sopra la pre-
fata decoctione, re mettendolo i loco fre-
sco a prender & gelare. Et quando e ben
gelata habbi vn coltello & scaldalo vn
poco menalo attorno al detto canestro
p cauarlo fora piu facilmente de gl
lo vaso nettando politamente co qualch
panno biancho o in altro modo il cane-
stro tutto attorno, & cosi potrai por-
tar la gelatina i questo canestro doue
ti piace, & similmente potrai fare del-
la gelatina i vna cabia se piu ti piace
Et i tempo quadragesimale la potrai
far aquesti medesimi modi mettend-
gli dentro il pesce integro & sano ch
parera viuuo & sera bello auedere.

A conoscer el bono Schinale.

61
A glalo altrauerso in fette grosse mezzo
duto o circa & nettalo molto bene dar-
torno facendole cocer sopra la granicola
uoltandole spesso & bagnandole co tinuo
io olio & aceto mescolato i seme pre-
dendo tanto delluno quanto ch dellalt
e p auiso no uoglio cocersi ne ascue-
carsi molto ch como riparira il calor
del foco habbia penetrato bene da ogni
parte serano cotte poi gli mettrai di
sopra il predutto olio & aceto & ma-
darali i tauola. Et p cognoscer quando
e schinale & bono taglialo & trouan-
dolo ben colorito & rosso sera bono
signo. Ma habbi auertentia ch non
sia troppo uetchio & no habbia del racio
per far el cauiaro doua de storion
et etiam di cocerlo.

A bi de le fette del pane bruscolato vn pochet-
to tanto ch siano vn poco colorite & taglia
del cauiaro i fette simile aquelle de lo pan
di grandexa, ma vno pocho piu sottile &
distenderale sopra il pane & mettendo
le ditte fette sopra la punta del coltello o
vna forcina attia atal mistero le mostra-
rai allaere del foco tanto ch el cauiaro
di sopra s indurisca & facci amado duna
crosta vn poco colorita. Item il cocirai
ad vn altro modo lauandolo prima mto
bene i acqua tepida p ch non sia tanto
salato & hauera de bone herbicine tagliate

menute / & vna mollica di pane bianco
grattuscia / co vn poca di cipolla taglia-
ta menuta & soffrita vn poco / & vn poco
di pepe / sopra giugnendoui vn bicchero
d'acqua mescolarai tutte queste cose
inseme col cauiaro & farne vna fruttata
o piu frigendola como se fanno quelle
delloua.

Et per far il cauiaro, prenderai l'oua del sto-
rione aquella stagione & tempo ch sono
megliori l'istorioni & caua for de ledce
oua tutti quelli nerui ch hanno p dentro
la uandole con bono aceto bianco / o uero
co bono vino bianco / Et poste sopra vna
tauola le lasciarai sciuccar / poi le metti-
rai in qualch vaso salandole co discre-
tione tanto ch basti / & menale mteobn
i seme co la mano / ma dextramente
p romperle manco ch sia possibile /
Et fatto questo hauerai vn sacco ben
bianco di tela vn poco rada / & buttra-
li dentro questo cauiaro p vn di & vna
notte p ch si coli fora quella acqua ch
fa il cauiaro / Et fatto questo il reponi-
rai in vn vaso ben calcato & ben stretto
cio e promendolo molto bene co le ma-
ni Et serai nel fondo del dicto vaso tre
o quattro buscetti p quali possa vscir
la humidita se no fusse ben colato / tene-
do il dicto vaso ben coperto poterai ma-
gnar del dicto cauiaro atuo piacere

Vno bono Terantello.

Abi dellacqua co vn poco d'aceto & de la
crusca assai per cauar fora il sale / &
mettigli abollir d'arantello / facendolo
cocer moderatamente / ma no troppo / &
cotto caualo fora / & nettalo / & fallo
star amollo i laceto / Et p cognoscer il
bono quanto sera piu grasso / tanto sia
miglior / Et vole esser dela ventresca
del tino / Et vole esser sodo & duro &
non molle.

La Tomina.

Alla star amollo i lacqua tepida sei hor
mutandolella doi o tre volte / & falla
bollir vn pochetto cio e / doi o tre bolli
poi cauala fuori / & mettila nellaceto

Anguilla salata.

Cortua languilla & tagliala i pezzi larghi
vna manna bollendola i lacqua p me-
za hora poi butta via l'aditta acqua
& mettila i altra acqua fredda lascia-
dola ancora bollir tanto ch sia cotta /
poi cauala fora & mettili sopra della-
ceto & del petrosillo.

Tutte salate o altro pesce salato d'acqua dolce.

Alle star amollo nellacqua tepida quattro
o cinque hor / & faralle bollir i acqua
per spatio de vna hora & piu & manco
secundo il bisogno e che serano grade
o piccole / & similmente farai dogni ale

pesce salato. Et nota ch' i tutte le qua-
litate & nature di pesci sempre si uole ac-
cacciar al piu grosso, secundo il prouer-
bio ch' si dice. Pesce vecchio & carno gio-
ue ne.

Butarghe.

I glia lora del cesalo o, muzzano ch' sia
ben fresco se le uole fare bene ch' siano
destaione & guarda de non rompere
quella pelle sottile ch' sta dintorno lo
ua, & buttali sopra del sal trito co disce-
tione ch' non sia troppo ne poco, & la
forale star cosi col dicto sale sotto sop-
per spatio dun di, poi le mettrai i sopre-
scia p vn di & vna nocte. Et fatto,
questo le uale & legale al fumo tanto
lo tirano dal foco, ch' p niente possano
sentir il calor, & fatte ben secche per
conferuarle le concirai i vna scatola
o, barile di legno, mettendo co esse di
molta crusca. Et le dette butarghe
comunamente si mangiano crude.
Ma chi le uole cotte le faccia scaldar
sotto lacener, o vero sul facularo cal-
do & netto, uoltandole sotto sopra tanto
ch' siano calde.

Carpionar Trutte al modo d' Carpioni
Et ita le trutte molto bene & cauane for
linteriori pugnendole i molti luchi co
la punta del coltello da ogni parte, &
farai vna salimora d'acqua, & aceto

63
tanto delluno quanto dellaltro mette-
dogli del sale assai, el quale farai strug-
ger molto bene, & dentro gli mettrai letre-
te p vn mezzo giorno, o, piu. Et fatto
questo le cauarai sopra vna tauola
mettendole i soprescia p tre, o, quattro
hore, & frigerale bene i olio bono &,
assai ch' sian ben cotte & no arse. Et
queste trutte poterai co seruar vn mese
frigendole dellalere uolte se ti piacerà,
& refacendole a modo di carpioni.
Per fare vno lurno, o altro pesce grosso
che sia cotto sano in tre modi.

A bi vn pesce grosso cauatogli fora linterio-
ri lauato molto bene gli ligarai dinto
no alcapo ch' copra la terza parte del
pesce vna binda, o, lenza di tela ba-
gnata, & questo p coprir quella parte
ch' uole esser allestata, poi uoltandoti
ala coda raschiarai la lera terza par-
te del dicto pesce fendendo questa tal
parte dala coda vn poco da ogni lato,
como si uol far al pesce da friger. Et
prima i cominciarai acocer questa par-
te de la coda frigendola co bona dilige-
tia ch' no quasi il resto. Et fatto questo
hauerai vna tauoletta sottile accuata
di quella larghezza & longhezza del pe-
sce, sopra laquale dextramente ligarai
il dicto pesce per ch' no se rompa. Et mi-
tirai allestare quella parte de la testa,

ligata co la binda, così ligata, como ella
sta facendola bollir più trussimo, & chel
brodo no tocchi del pesce se no quato
copre la prefata binda. Et bollita & cot-
ta abastanza, questa parte el cauorai
fora scioglendolo pianamente da la
tauoletta ch no si rompa, & mettilo so-
pra vna graticola, così i tegro faccdo
ti disotto vn lettuccio di brascia in
tal modo chel callo deffoco non possi
toccar se no quella parte del mezo ch
no e cotta. Et per ouiar ch no offen-
da la parte lessa e frutta il foco, pren-
dirai doi petre quadre alte al bisogno
& metterale sotto la graticola, & i mezo
dessa concirai le brascie p rostar, & ro-
stendo bagnarai quella parte co la sala-
mora ditta nicapicoli di pesce darro-
star. Et quando ti parera ben cotto,
leualo & sciogli pianamente quella
binda mondando co le mani quella par-
te allesta, como te o mostrato degli
altri pesci, e posto i vn piatto el man-
dirai i tauola daendogli se ti piace
de tre rascioni sapor, co uenienti, alle-
so, al fructo, & alla rosto.

Qua contrafacti in quadragesima.
Abi dele amandole nette & bianche qn-
to sia possibile, & pistale molto bene ba-
gnandole co vn poca d'acqua rosata,
in ch non facciano olio. Et distempe-

64
rate co bono brodo de luccio grasso &
fresco & ben substancioso o vero co vn
poca d'acqua rosata la passerai p lasta
megna facendone lacte, & hauerai
vna meza libra de riso piu o manco
secundo la quantita ch uol fare netto
& politamente lauato il farai cocere
molto bene i la mita del sopraditto
lacte da mandole, & prendirai ancora
tre once de amito del miglior & piu bia-
co ch possi hauer il mettrai a struger
i la mita mita di quel lacte tanto ch
tu vidi ch lo amito sia ben distatto,
poi fa bollir questo lacte & amito in
forme p mezo quarto d'ora, menandolo
continuamente col cocchiaro, & guarda
ch non piglie fumo. Fatto questo pren-
dirai il riso contutti li soprascripti lacti
& i seme li passerai per lasta megna p
forza de manu, ch tal compositione fa-
to e piu spessa, tanto vene migliore
no ti dimenticando di metterli del
Zucchero i habundantia. Et prendirai
quella quantita, o parte de questa co-
positione ch secundo la descretion ti
para sia bastante farla qualla co il Za-
franne, & formarne pallotte tonde a
modo di rosei doua, poi habi doi for-
me di legno fatte a posta como louo.
Et non hauendo le forme i loco di ghe
prenderai doi gusci douo, & mettendole

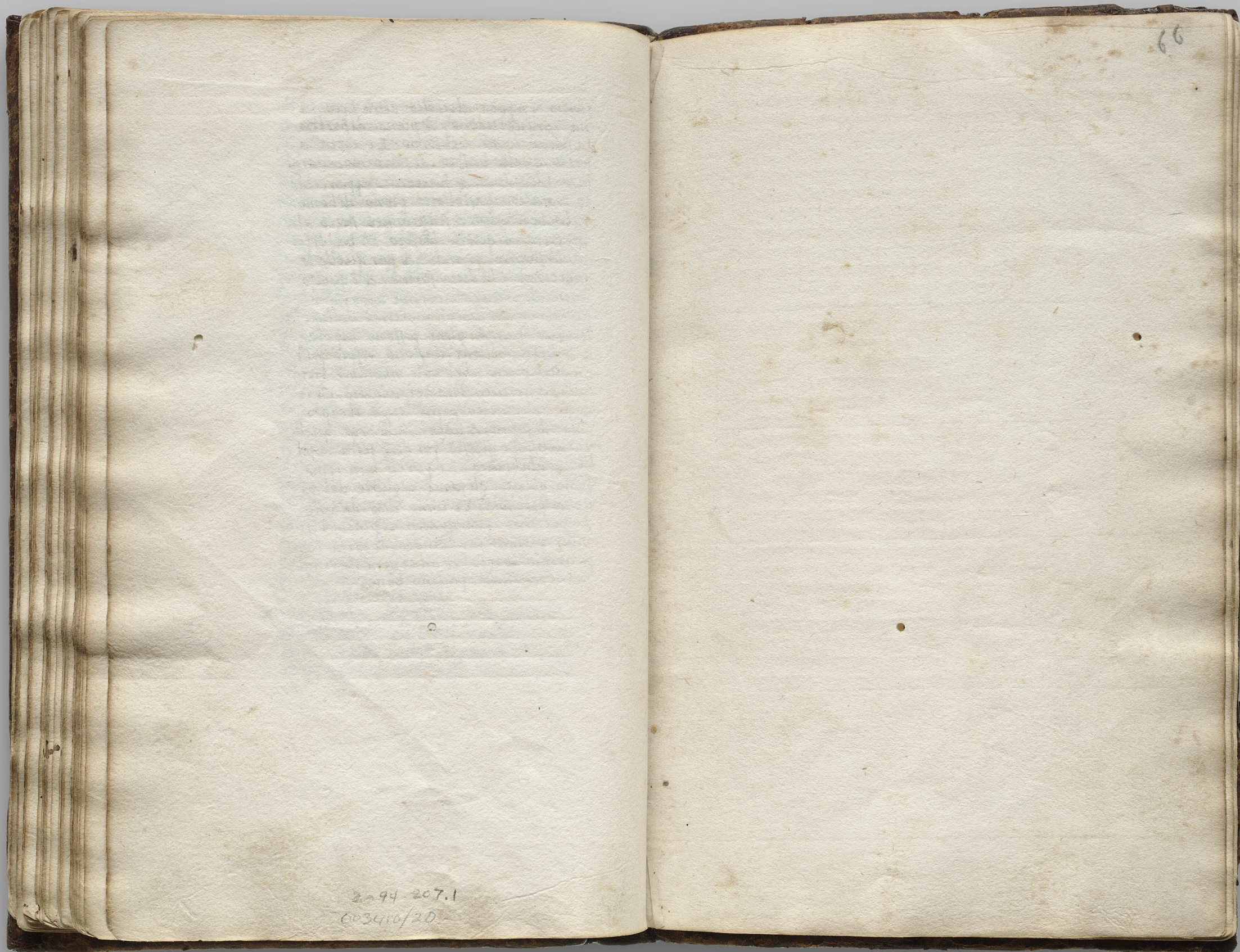
de la compositione bianca sotto & sopra
& tutto atorno ali dicti rosci formarai
queste oua politamente. Et ad vno
ad vno le conuerai nel piatto, ch pare-
rano auedere oua dure ch siano mo-
date Et destemperata & fatta ben liq-
da vn poca di quella compositione bia-
ca co acqua Rosata, & Zuccaro calda
o fredda como ti piace piu la poterai
pictar sopra le ditte oua ch parera
vn latte. Et se piu te piacesse no af-
asciutto, lascia le senza pictarui suso
questo licor, ma i loco suo vimetterai
del Zuccaro fino spoluorizato.

Riso in miglior modo ch quel de sopra.
Aua il riso co acqua calda tanto ch sia
ben bianco & mettilo asciutto sopra
vn tagliero, & asciutto il farai bollir
co latte de capra o da mandole secū
il tempo, & questo per ch illatte gli da
miglior substantia cocendolo i esso ch
no fa in lacqua gli metterai ancora
del sale temperatamente ch no sia
troppo salato. E se voli ch sia bono no
gli manchar del Zuccaro ma metti-
gli ne habundantissimamete.

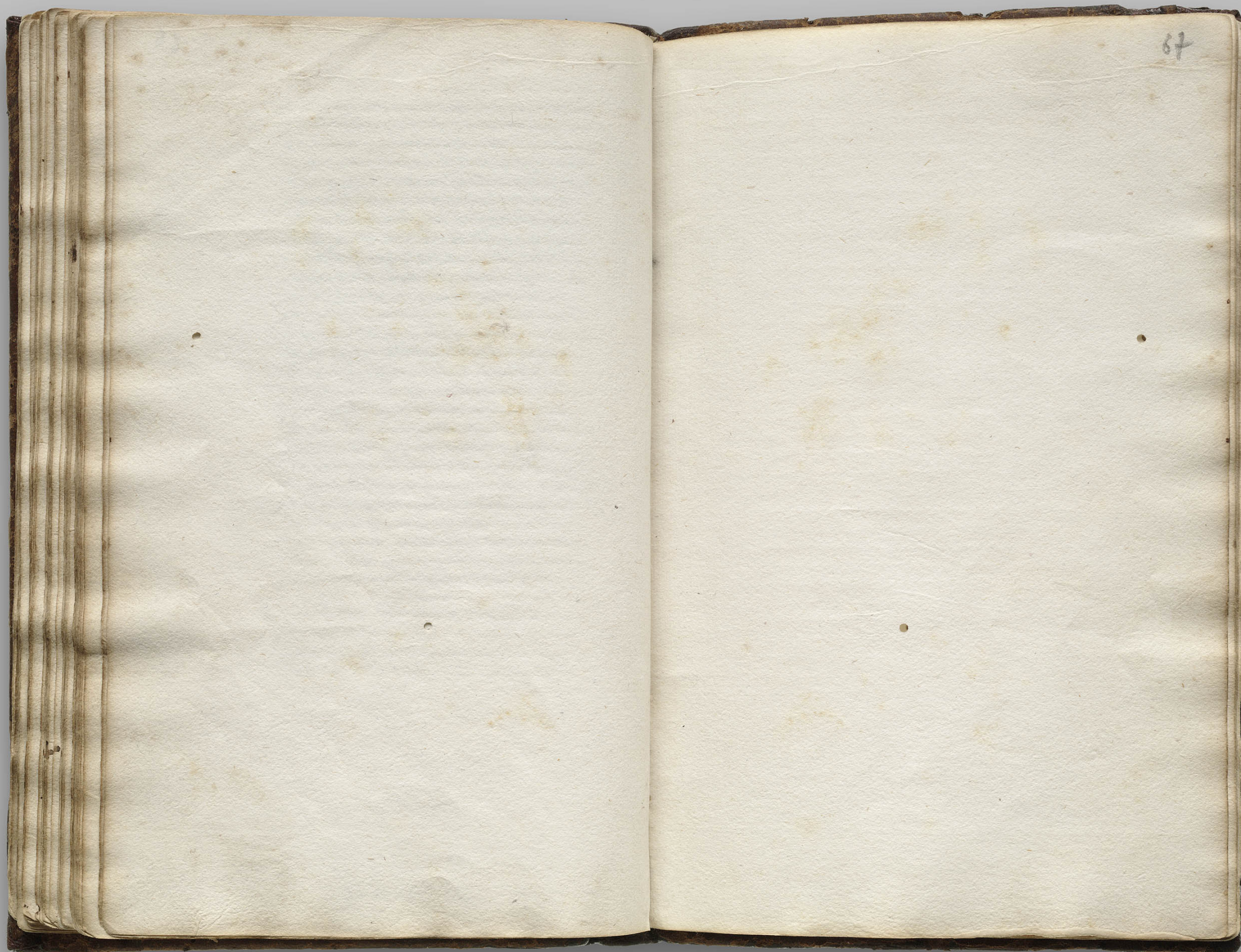
Pastello volatuo

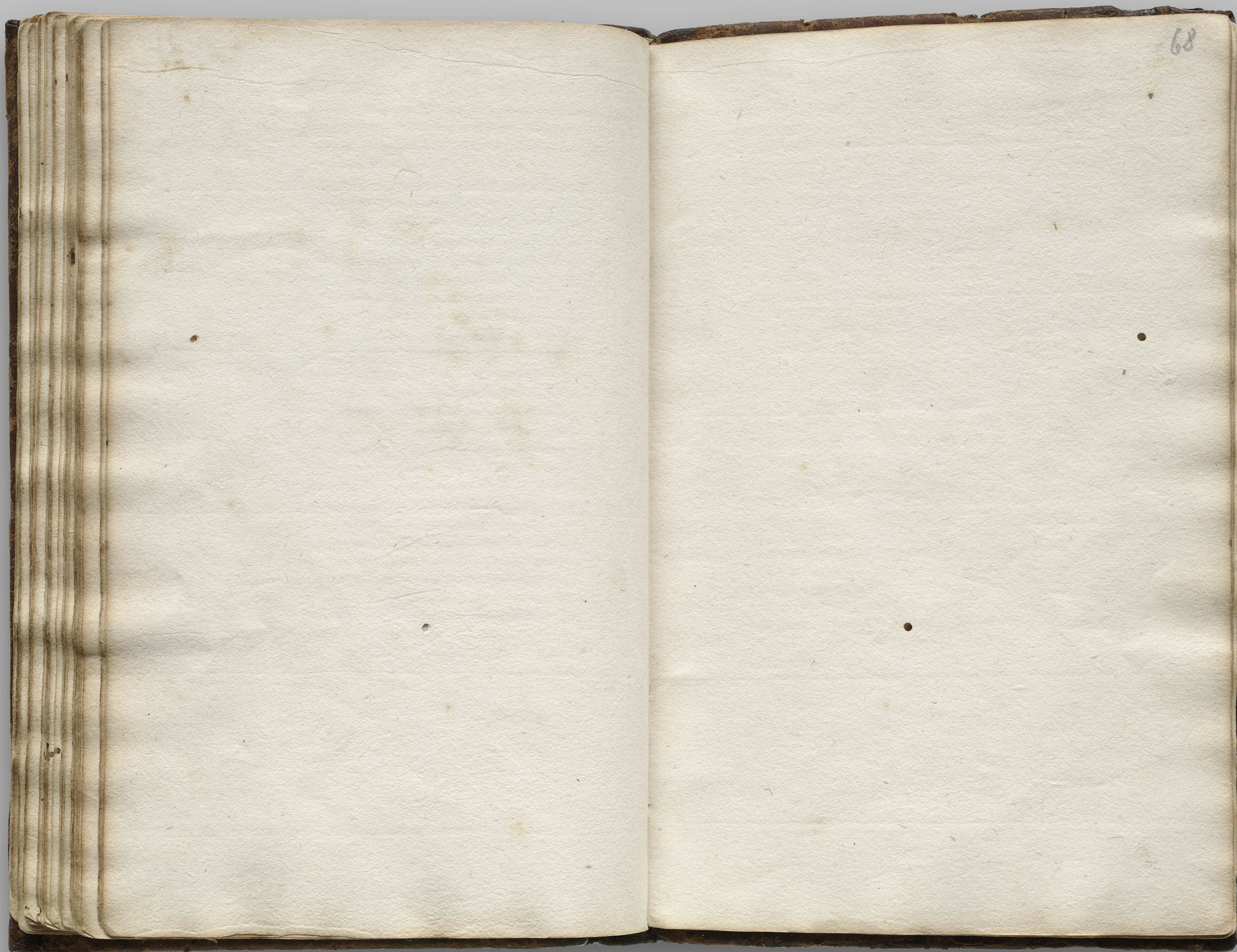
A vna forma di pastello ben grande,
& i nel fondo gli farai vn bucho tan-
to ch vi possi passar il pugno o magio-
re se ti piace, & ch le sponde dattorno

65
siano vn poca alticelle oltra la comu-
na consuetudine, & piena di formina
la farai cocer nel forno. Et cotta a-
perto quello buscio di sotto ne cauarai
fara la farina, & hauserai apparecchia-
to vn altro pastello pieno di bona
roba ben cotta & stagionata fatto ala
mesura di quello buscio ch ha di sot-
to la forma grande, & per quello lo-
metterai i la ditte forma, & i quello
uoto ch restara atorno atorno al
piccolo pastello gli metterai dellucel-
li viuū quanti gl'ne possono capere,
& li dicti vcellini uogliono essere posti
in quel ponto chel voli mandar in ta-
uola, & seruito inanti a coloro ch se-
dono al conuito farai leuar il coper-
chio di sopra, & uolarando via quelli
vcellini. Et questo per dar festa & sol-
lazo alabriata. Et per ch non rima-
gano gabati gli farai tagliare del pa-
stello piccholo. Et como dico de vno
ne pot fare piu quanti ti piace. I lsi-
mile poterai far i modo di torta com-
ponendo le cose, & adattandole i tal
manera chelle passino bene.

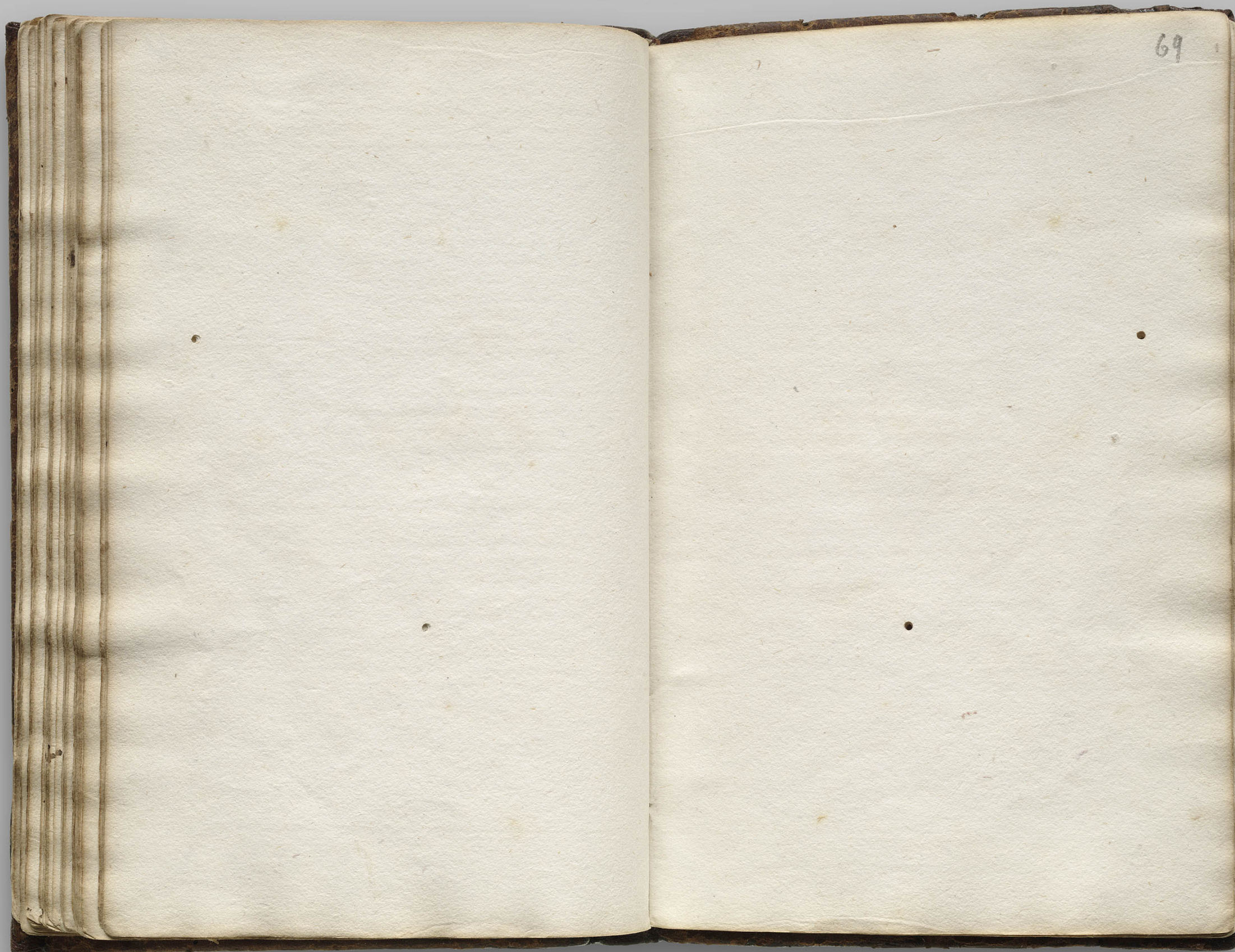


2-94-207.1
603416/20

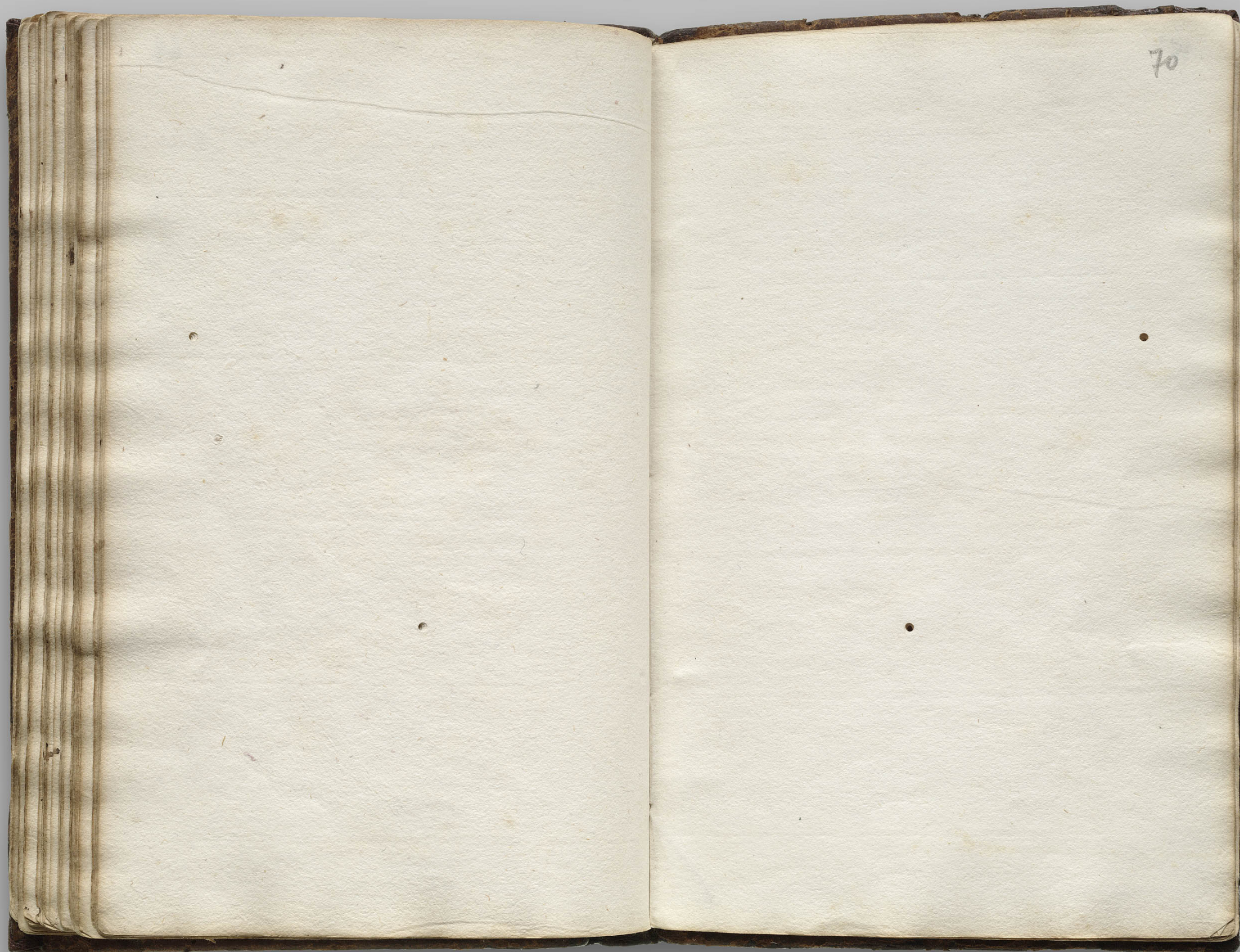


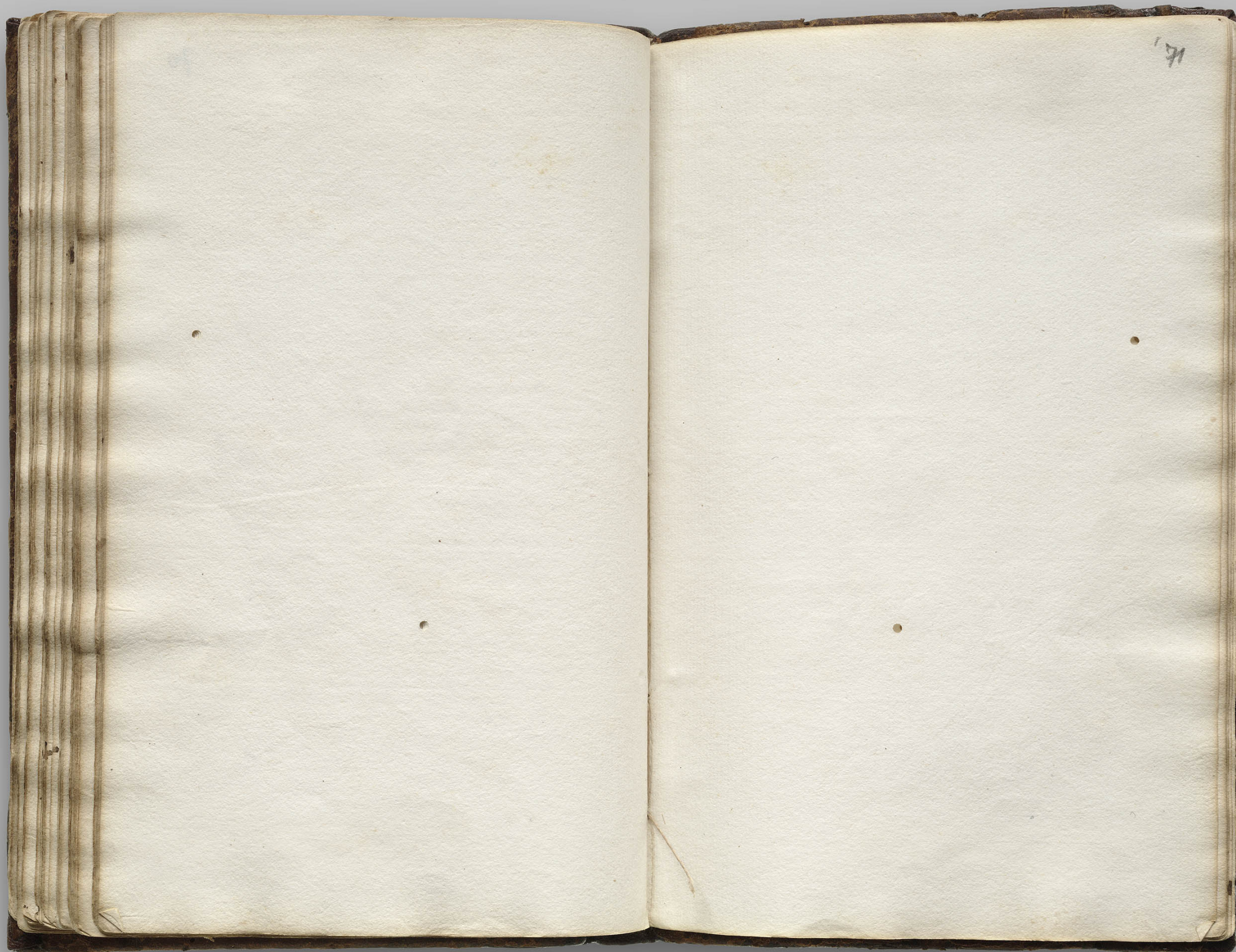


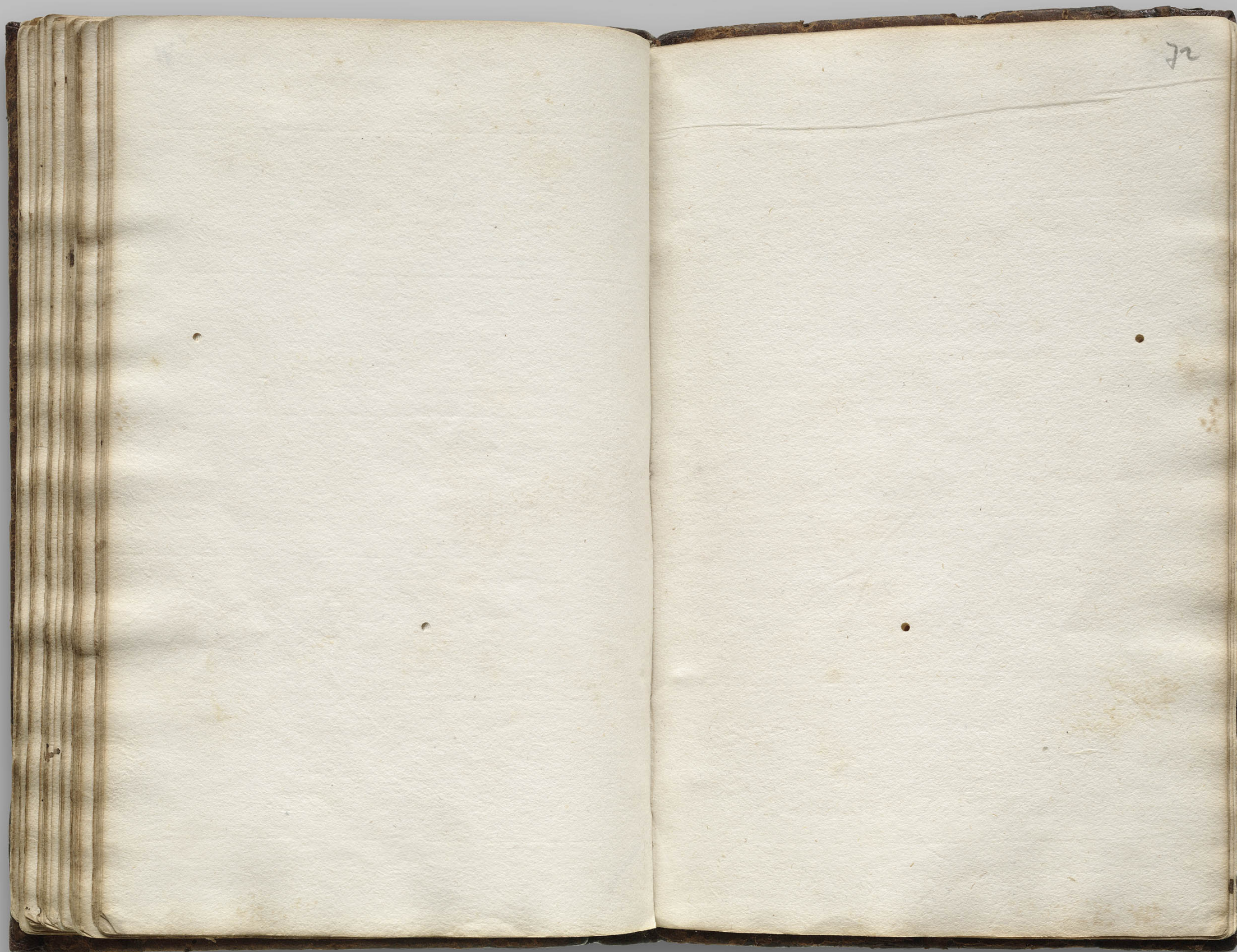
68

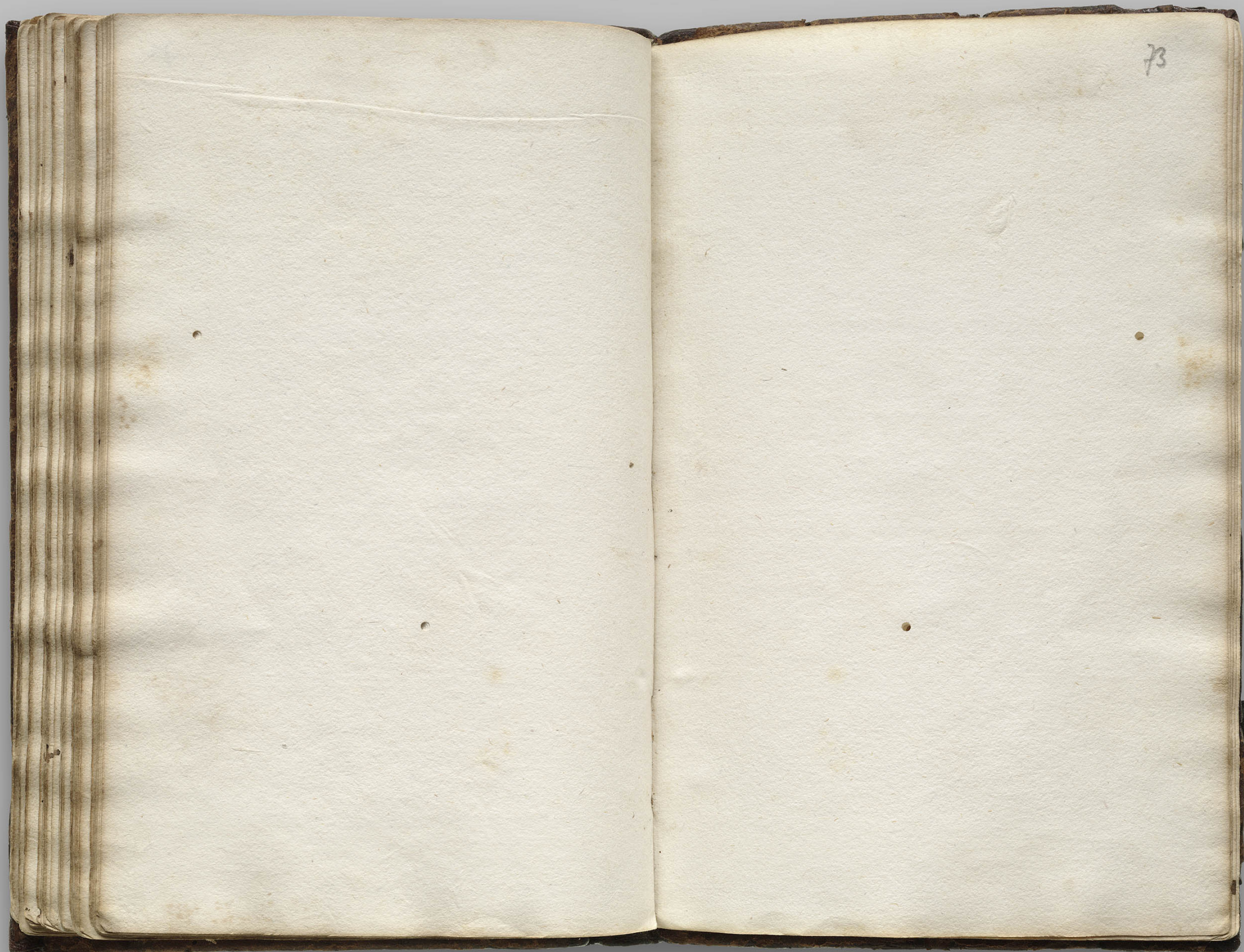


69

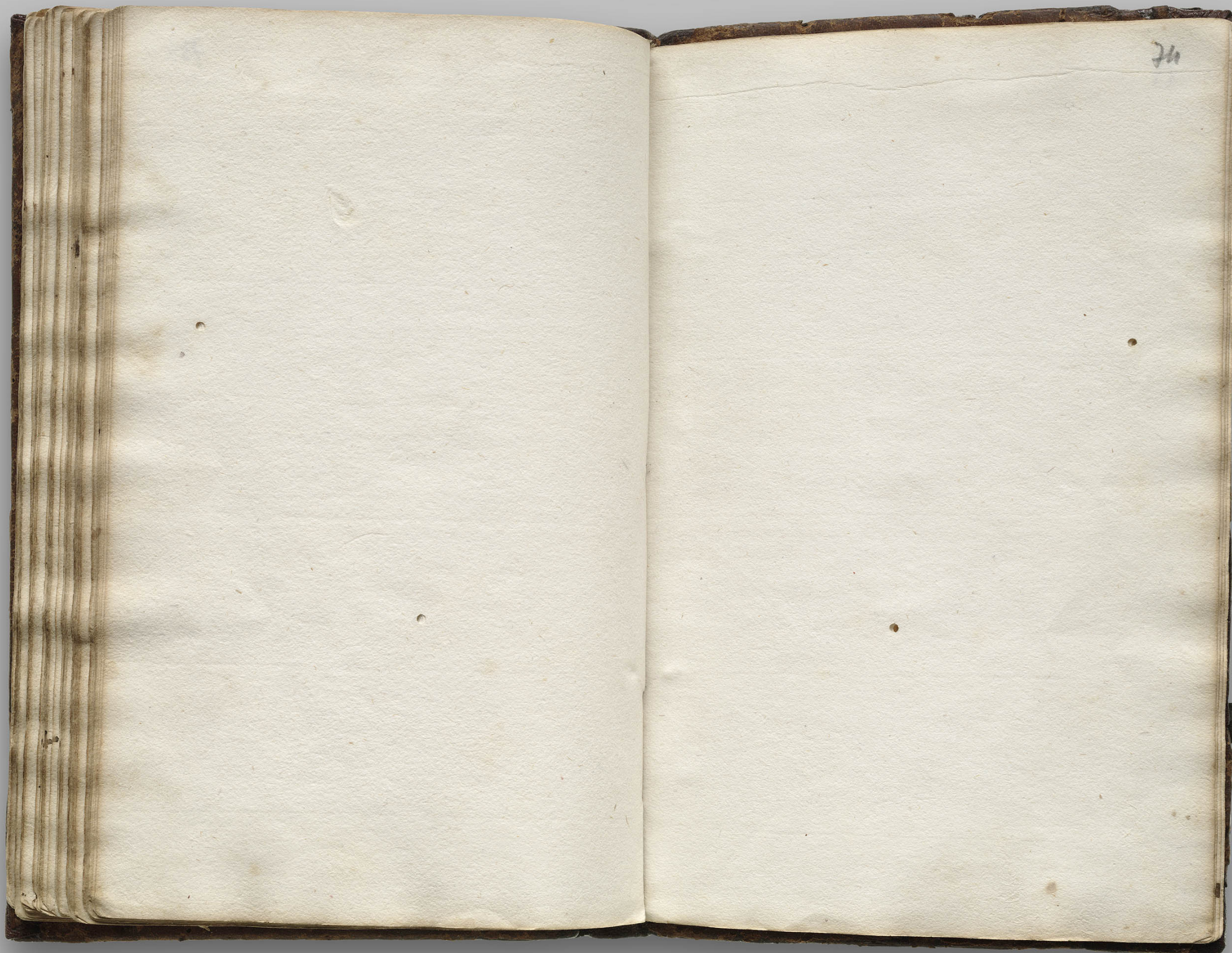


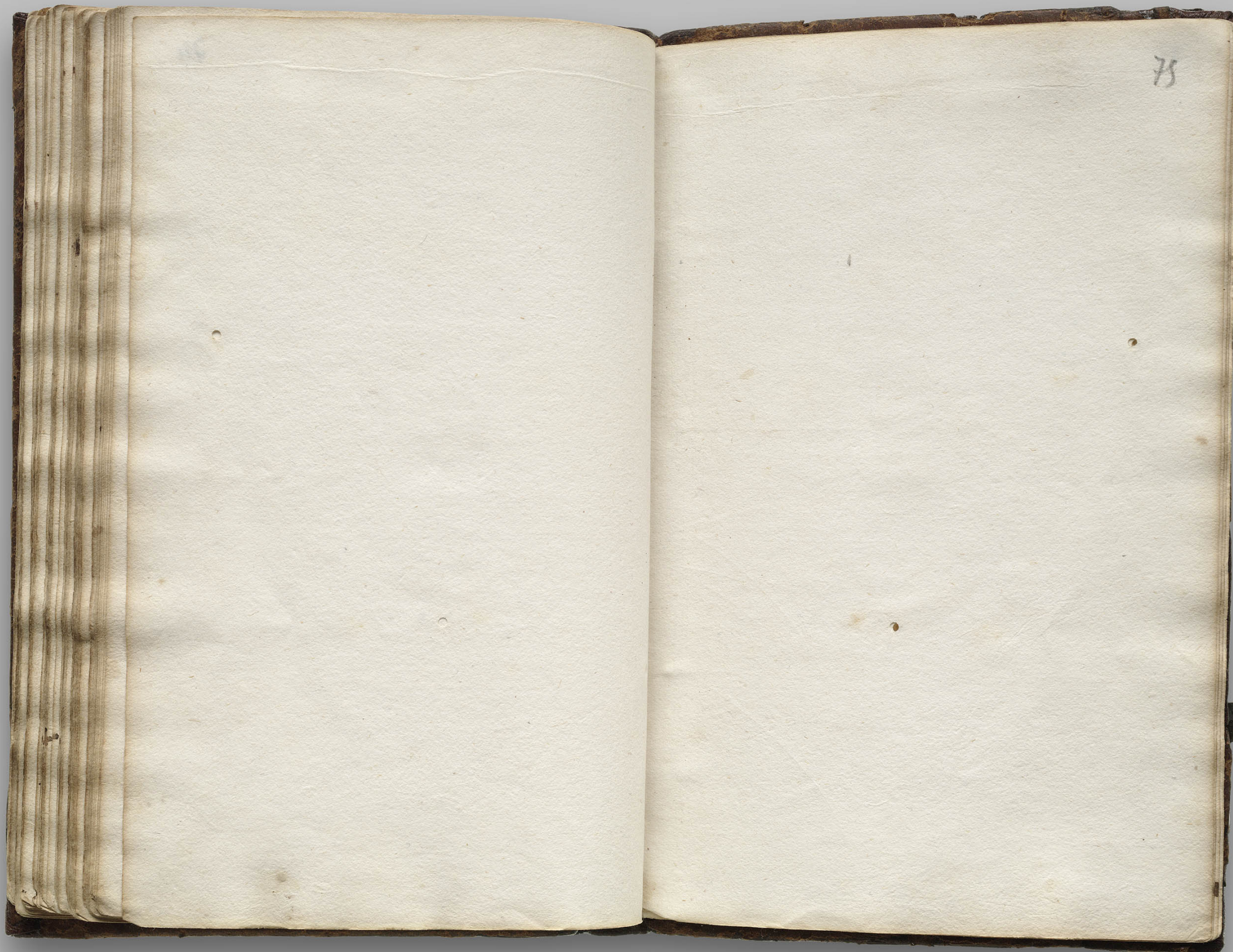


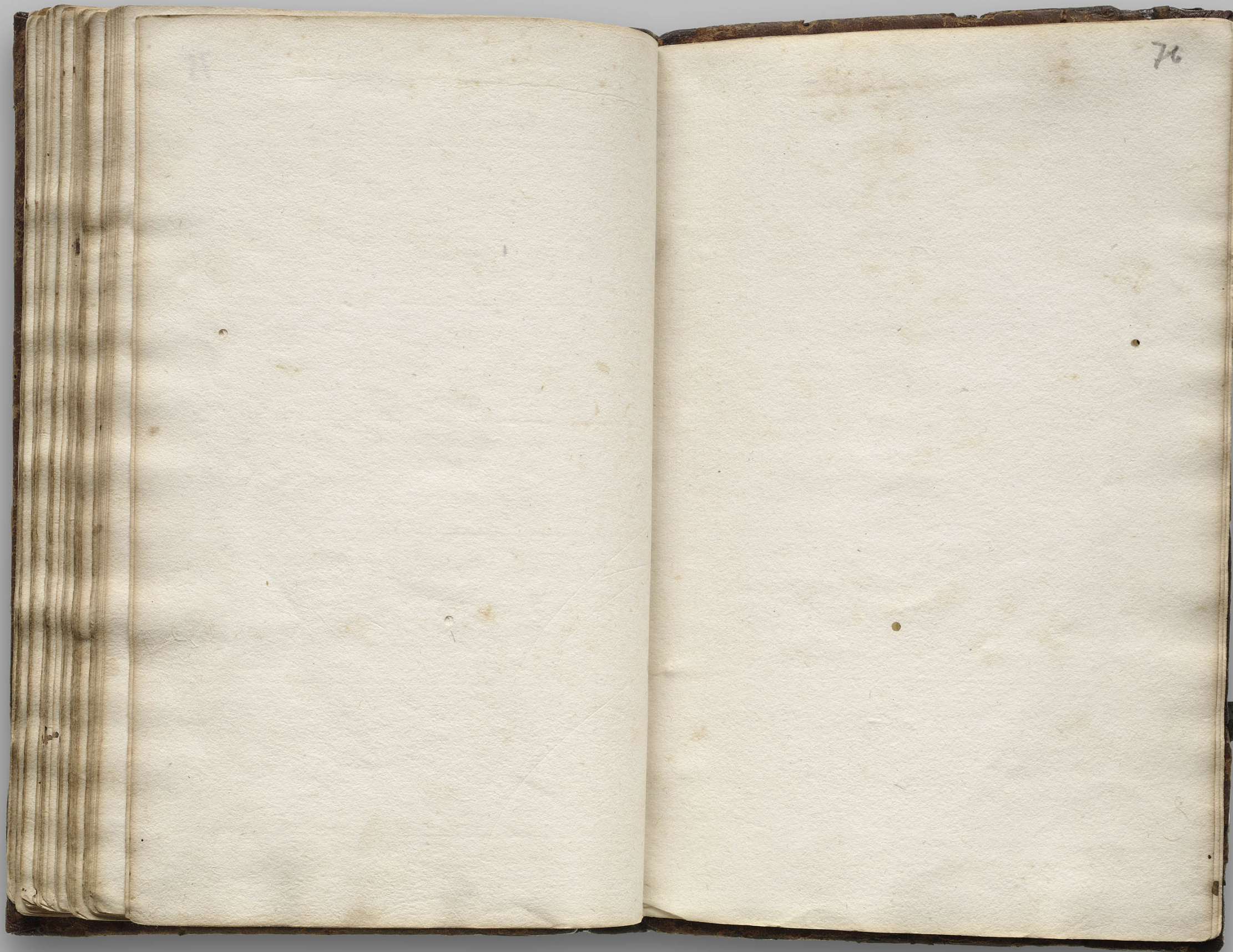


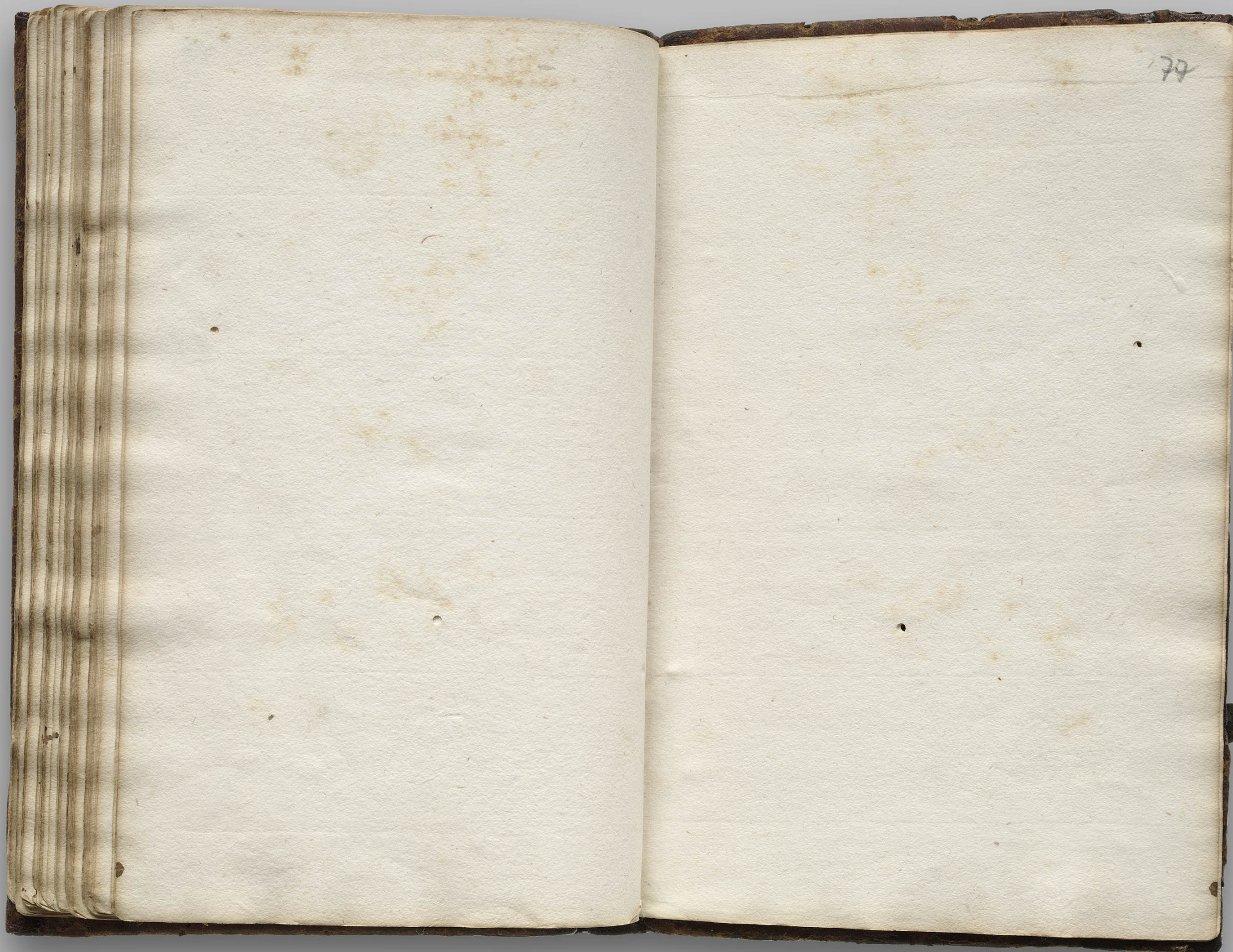


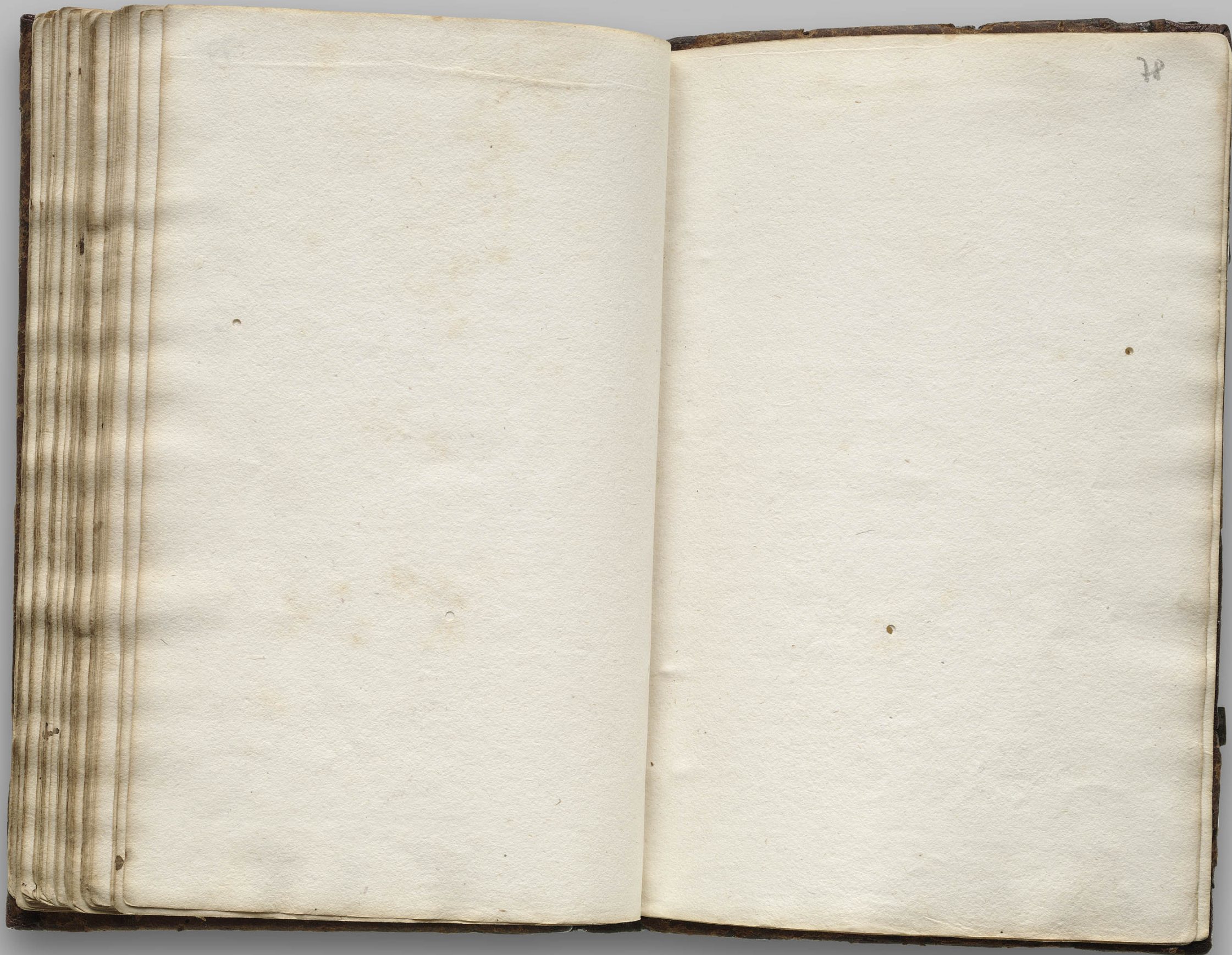
73

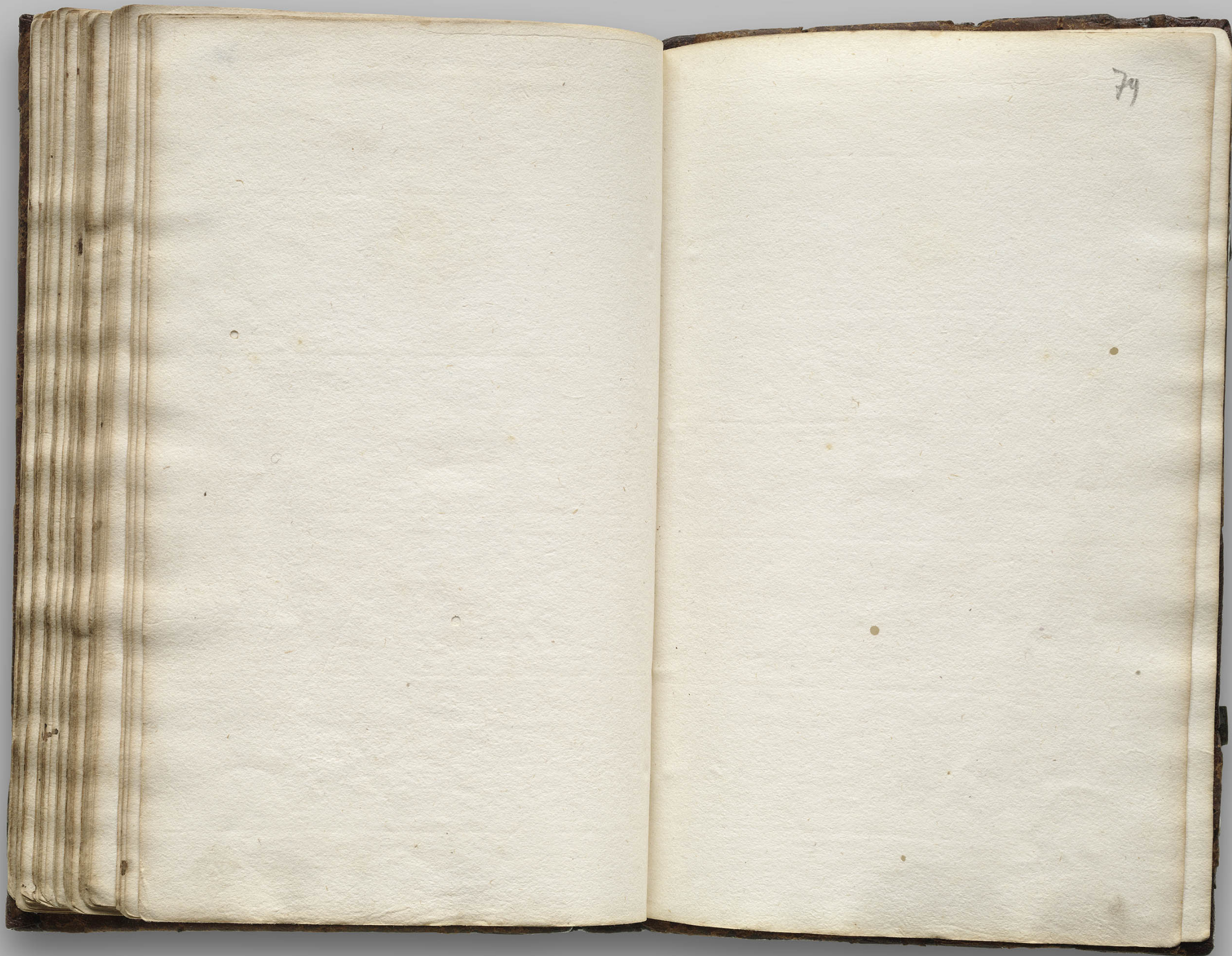


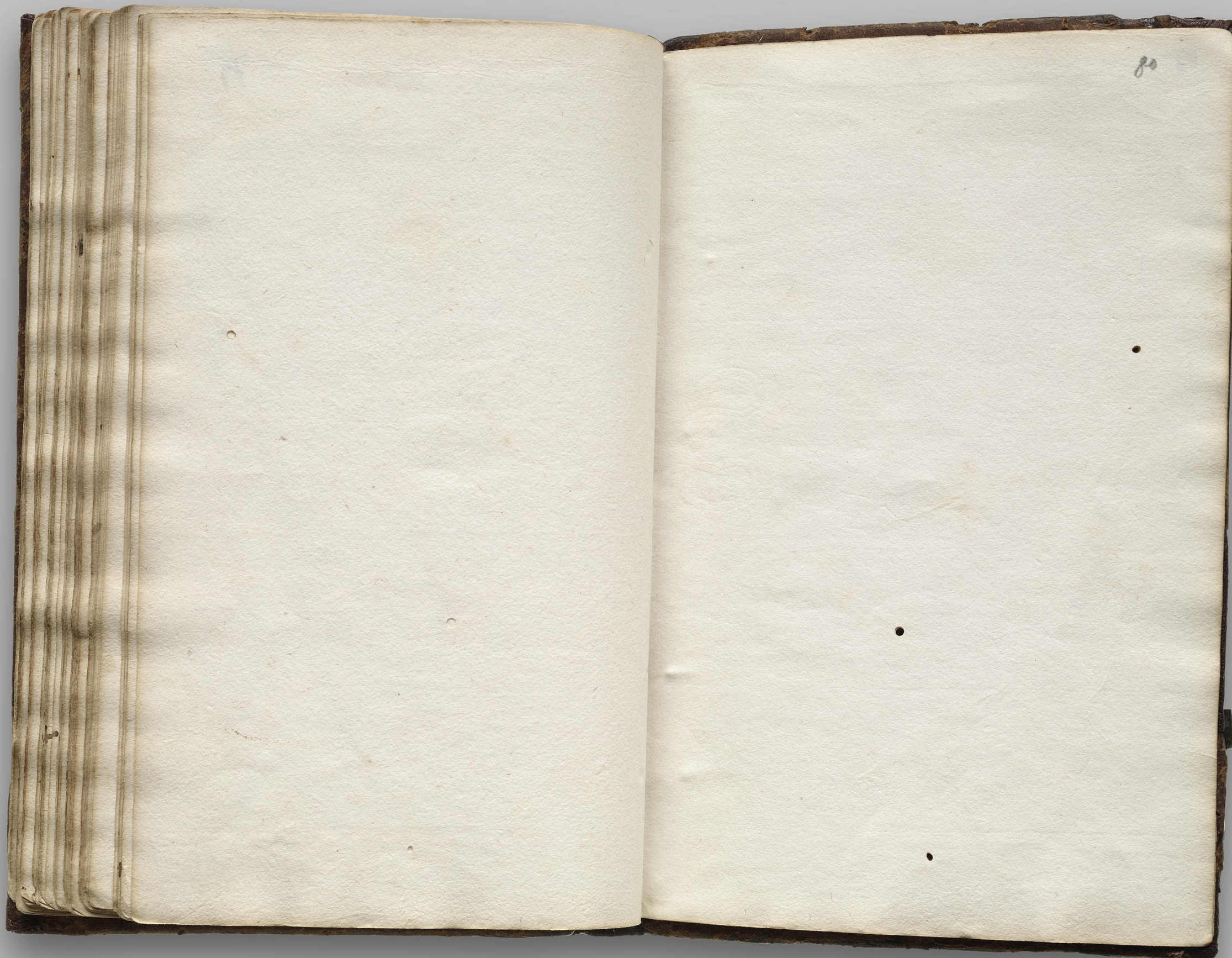


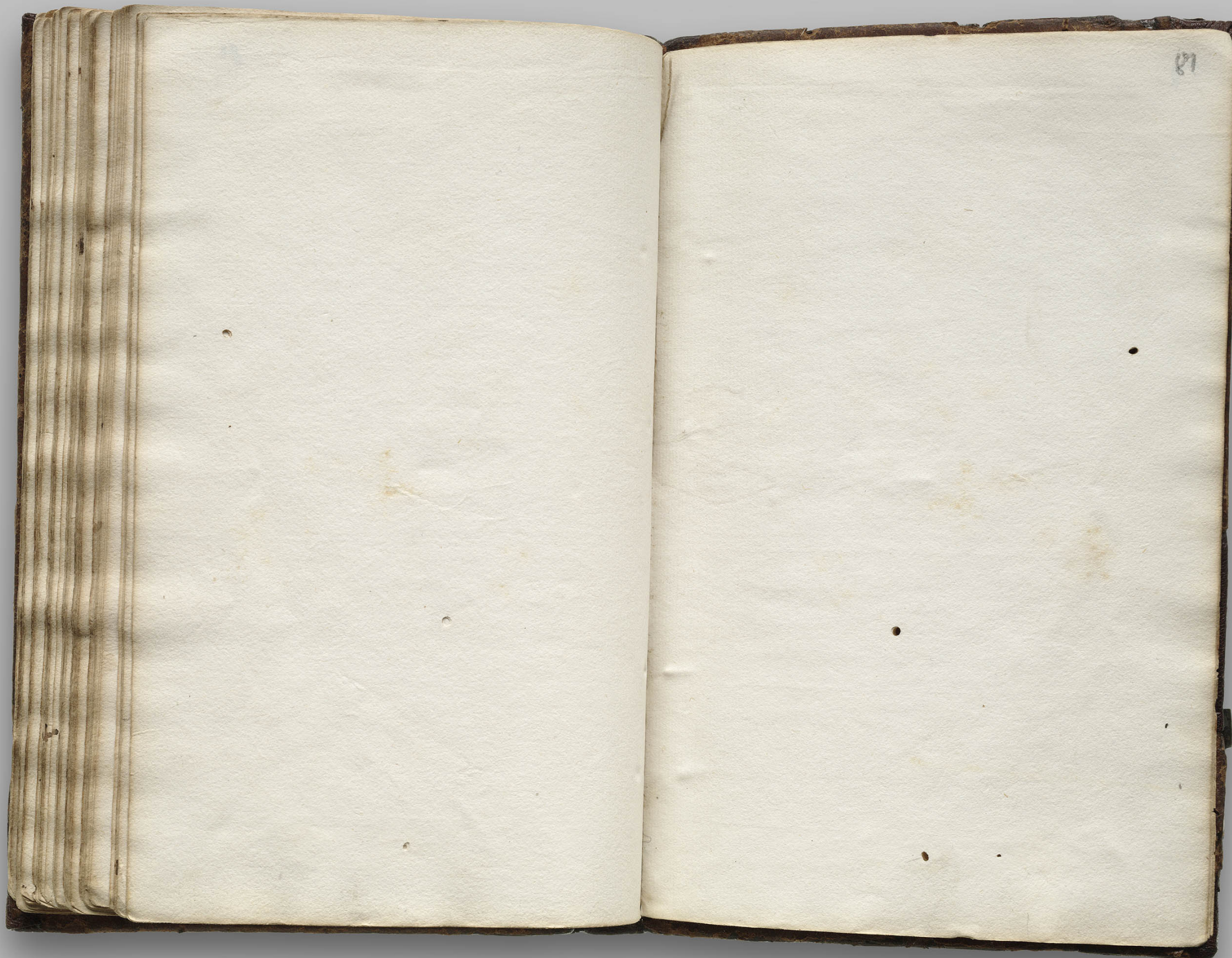


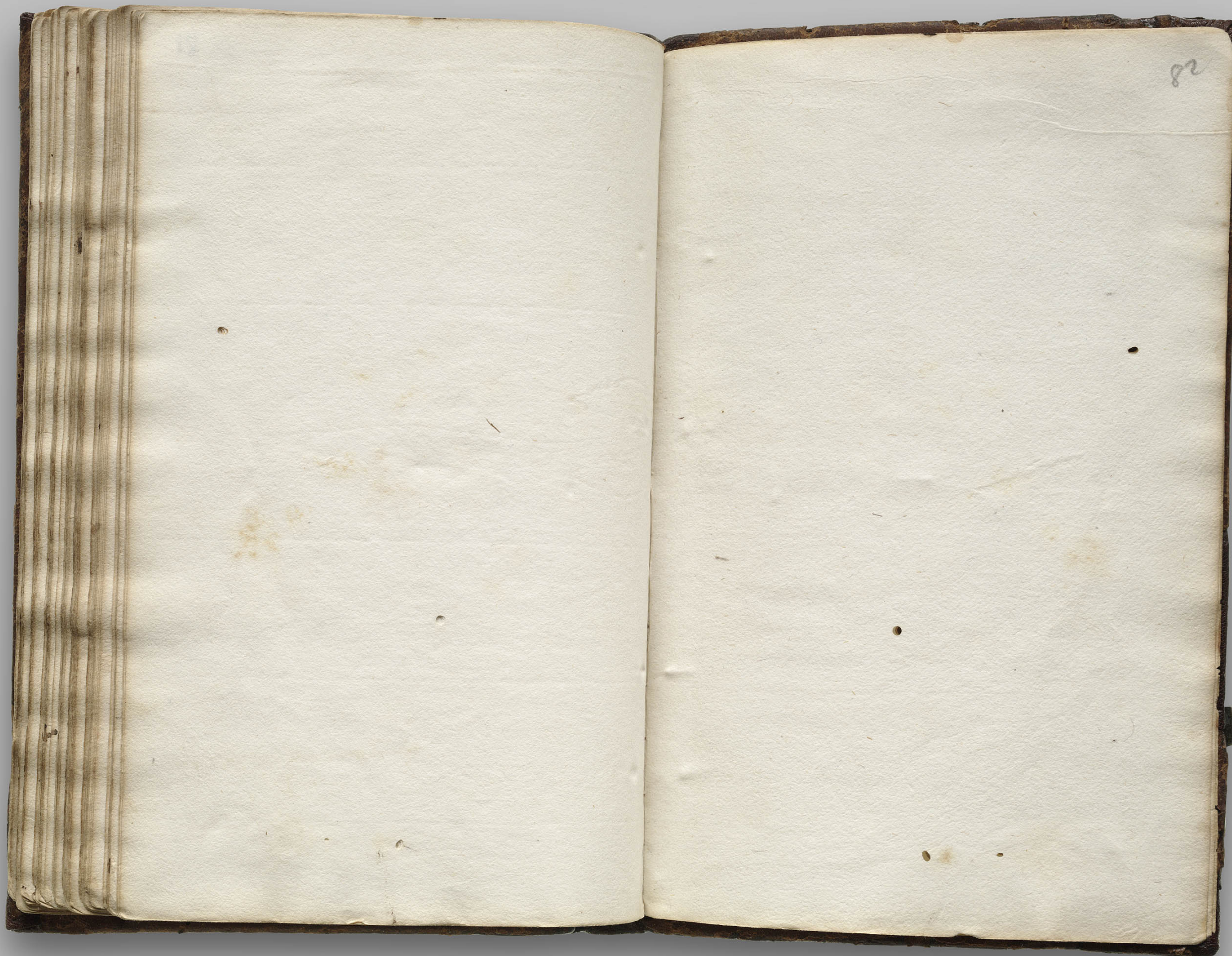


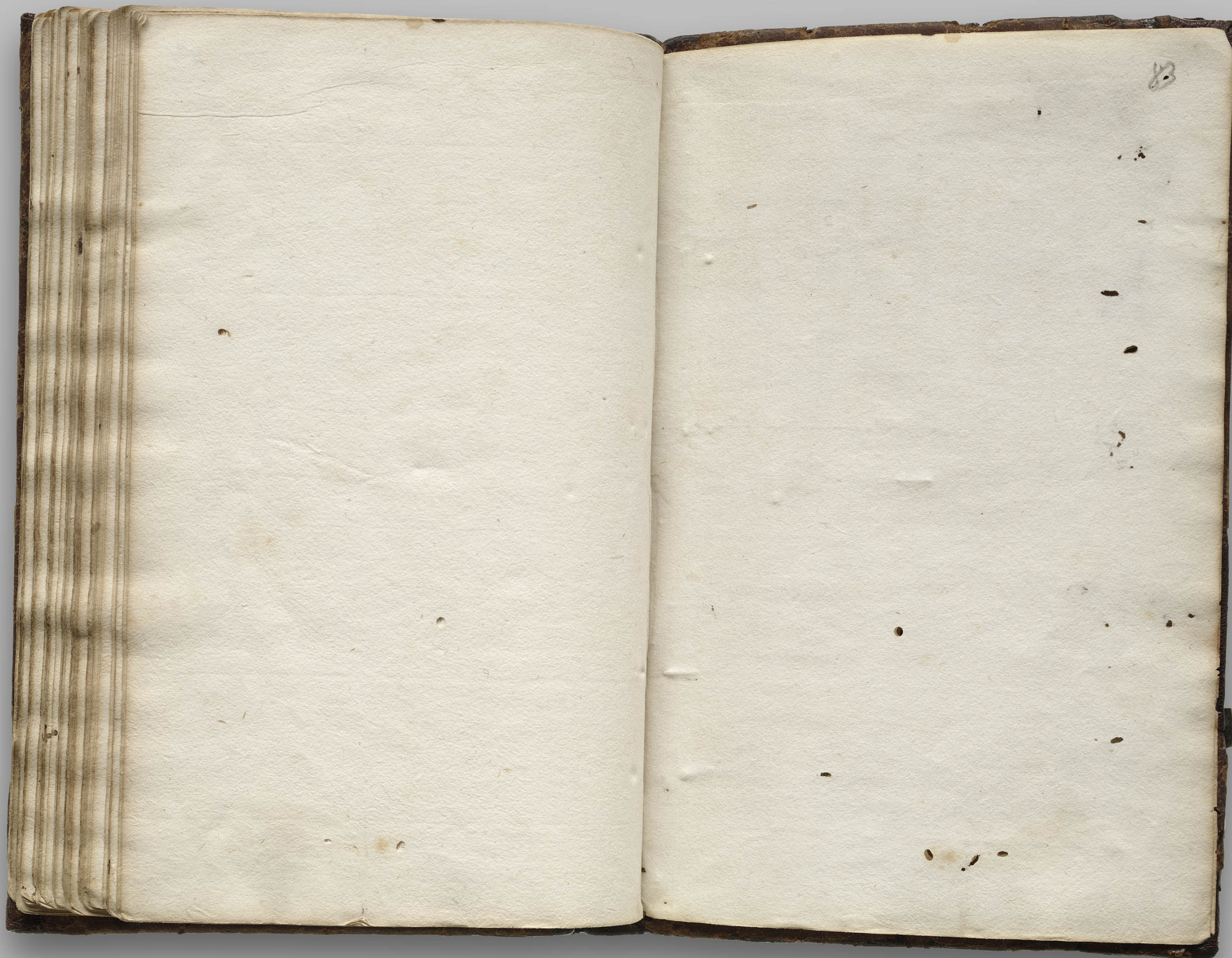


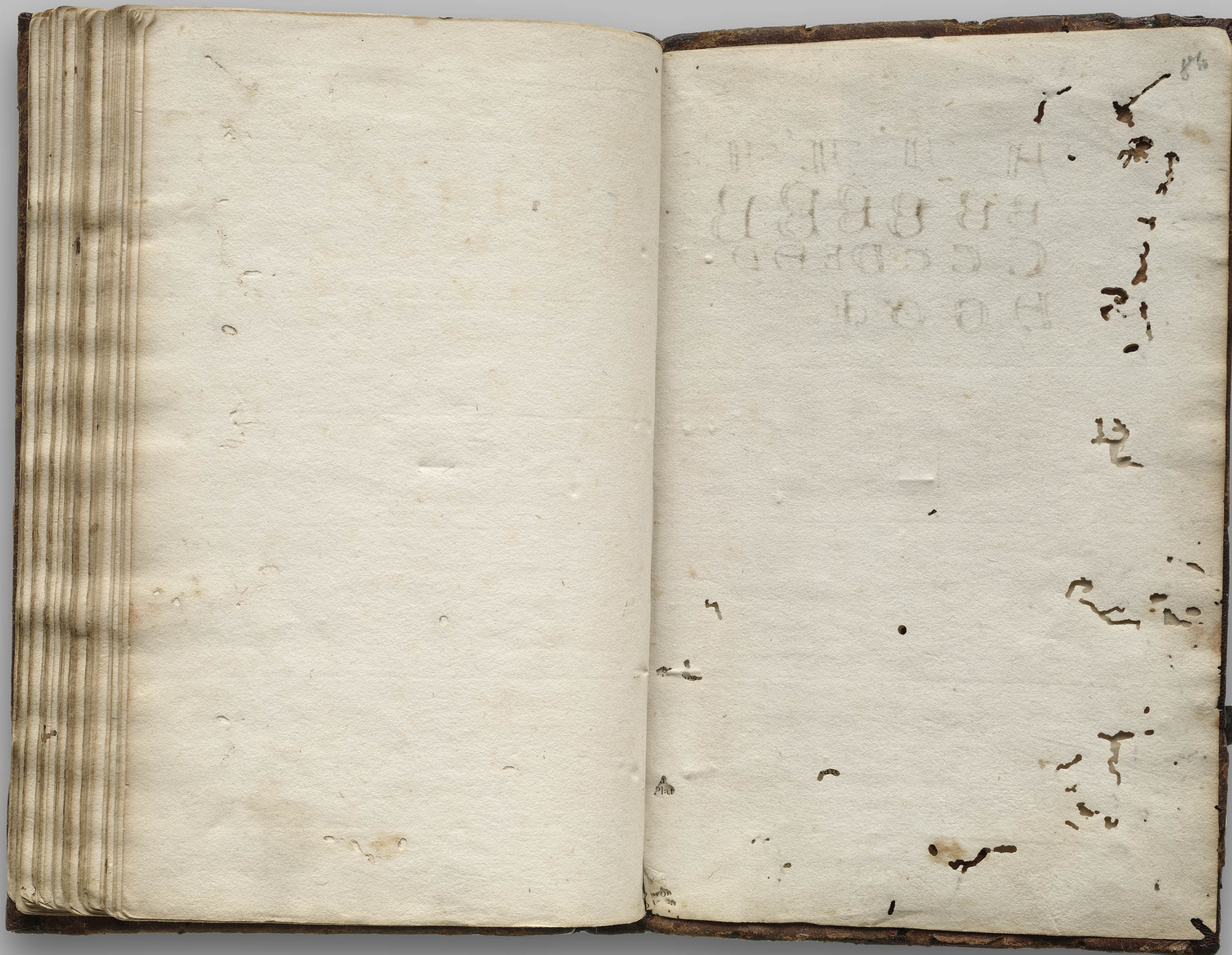












H H H H
 B B B B B B
 C C C D E E E
 A G G d

No.
 In the Collection of
 Gastrosophical Documents
 of Joseph D. Vehling

Vicaire: Pennell:
 Hazlitt: :
 Georg Drexel:

te deo me d. b. no
 re magna et magna in f. d. ile
 fora via sale efenogi. specie
 sedate in f. b. e. e. p. o. i. e.
 de. le. f. e. n. t. e. de. l. a. d. o. d. o. r. i. l. e. e. p. o. i.
 n. u. e. t. y. m. i. n. f. e. n. t. e. d. e. l. a. d. o. p. u. n. d. a. e.
 n. o. t. t. e. l. e. i. n. j. e. m. b. r. e. m. i. n. d. e. e. p. o. i.
 m. e. t. i. l. e. l. a. c. e. r. i. n. m. e. t. s. p. i. r. i. t. o. q. u. a. n. d. o.
 l. i. e. t. o. r. e. l. a. n. t. o. p. o. r. a. e. s. t. i. n. g. i. t.
 n. i. p. o. n. o. i. n. g. u. i. l. o. f. o. r. t. e. s. o. p. r. a.
 e. m. a. n. d. e. l. e. i. n. t. a. r. o. l. a.



37 **Martino.**—Libro de Arte coquinaria
 composto per lo egregio Maestro Martino
 Coquo olim del reverendissimo Monsignor
 Camerlengo et Patriarca de Aquileia. MS.
 written on 65 leaves of paper in a neat and
 legible humanistic hand, circa 1450. 8½ by
 5½ inches. Bound in a contemporary binding
 of stamped calf over wooden boards. A most
 interesting unpublished Renaissance MS. on
 Cookery, containing some hundreds of
 Receipts. It was probably written circa
 1450, at which date the Patriarch of
 Aquileia lived in sumptuous state. Some
 of the receipts appear in Platina's famous
 treatise "De Honesta Voluptate," first
 published about 1471. It is possible that
 Platina may have been a friend of the
 Author, who after leaving Aquileia may
 have worked in Rome. On the other hand,
 the receipts may have been the common
 stock in trade of cooks of the period. These
 is no question of the extraordinary rarity
 and interest of early MSS. of Cookery, and
 few collectors or libraries can possibly
 possess any of so early a date. The MS.
 would undoubtedly repay close study.
 Very fine condition £75

AL AL J
 BB BB BB BB
 CC CC DE EE
 A G G d

p far por pete de carne de bue
 to de carne magra et aglio in fe
 emet de fora mia sale efenagi
 doce re me sedate in fen bere e poi
 in sopra p p p o de una ora e poi
 de le feture de ludo de rite e poi
 metti mia fenza de ludo p una
 notte in fen bere una ep
 metite a coce in nel spiro quando
 lie cote ludo de fora e p
 in poma in gualo forte sopra
 emande de in tarola



77 Martino.—Libro de Arte coquinaria
 composto per lo egregio Maestro Martino
 Coquo olim del reverendissimo Monsignor
 Camerlengo et Patriarca de Aquileia. MS.
 written on 65 leaves of paper in a neat and
 legible humanistic hand, circa 1450. 8½ by
 5½ inches. Bound in a contemporary binding
 of stamped calf over wooden boards. A most
 interesting unpublished Renaissance MS. on
 Cookery, containing some hundreds of
 Receipts. It was probably written circa
 1450, at which date the Patriarch of
 Aquileia lived in sumptuous state. Some
 of the receipts appear in Platina's famous
 treatise "De Honesta Voluptate," first
 published about 1471. It is possible that
 Platina may have been a friend of the
 Author, who after leaving Aquileia may
 have worked in Rome. On the other hand,
 the receipts may have been the common
 stock in trade of cooks of the period. These
 is no question of the extraordinary rarity
 and interest of early MSS. of Cookery, and
 few collectors or libraries can possibly
 possess any of so early a date. The MS.
 would undoubtedly repay close study.
 Very fine condition. £75